



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO
GASTRONOMICO Y ESCUELA DE
ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN
LA PROPUESTA DE NUEVO
DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD
DE CUMARAGUA, MUNICIPIO
FALCON, ESTADO FALCON.**

Autora: María Verónica Pérez Martínez

Urb. Yuma II, calle N° 3. Municipio San Diego
Teléfono: (0241) 8714240 (Máster) – Fax: (0241) 8712394



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA**

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO
DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD DE CUMARAGUA, MUNICIPIO
FALCON, ESTADO FALCON**

Proyecto de Trabajo de Grado presentado como requisito parcial para optar al título de:
ARQUITECTO

Autora: María Verónica Pérez Martínez

Tutor Académico: Arq. Orlando Ramírez

Tutor Metodológico: Ing. José Sirica

San Diego, Septiembre de 2019



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI - A - 064 - 2019 IICR

Valencia, 04 de Octubre del 2019

Ciudadano:
**PEREZ MARTINEZ,
MARIA VERONICA**
C.I. 26.299.859
Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 2 - 2019 se aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO DESARROLLO DE LA CIUDAD CUMARAGUA DEL MUNICIPIO FALCON, ESTADO FALCON.”** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Ing José Sirica, C.I. 7.032.927 como Asesor Metodológico y el Arq. Orlando Ramírez, C.I. 3.807.208 como Tutor Académico, quienes los asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,




Prof. Luis Lira
Decano de la Facultad de Ingeniería

c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quienes suscriben, Arq. Orlando Ramírez, portador de la cédula de identidad N° 3.807.208 y el Ing. José Sirica, portador de la cédula de identidad N° 7.032.927 en nuestro carácter de Tutor Académico y Tutor Metodológico del trabajo de grado presentado por la ciudadana, **María Verónica Pérez Martínez** portadora de la cédula de identidad °26.299.859, titulado: **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD DE CUMARAGUA, MUNICIPIO FALCON, ESTADO FALCON**, presentado como requisito parcial para optar al Título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 10 días del mes de Septiembre del año 2019.


Tutor Académico:
Arq. Orlando Ramírez
C.I: 3.807.208

Tutor Metodológico:
Ing. José Sirica
C.I: 7.032.927



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO
DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD DE CUMARAGUA, MUNICIPIO
FALCON, ESTADO FALCON**

ESTUDIANTE:

Cedula de Identidad N.º

V- 26.299.859

Nombres y Apellidos

María Verónica Pérez Martínez

Nombre Tutor Académico: Arq. Orlando Ramírez

Cedula de Identidad N.º: V- 3.807.208

Firma

COORDINACION DE PASANTIAS Y TRABAJO DE GRADO

Firma

Sello

Fecha

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quienes suscriben, Arq. Orlando Ramírez, portador de la cédula de identidad N° 3.807.208 y el Ing. José Sirica, portador de la cédula de identidad N° 7.032.927 en nuestro carácter de Tutor Académico y Tutor Metodológico del trabajo de grado presentado por la ciudadana, **María Verónica Pérez Martínez** portadora de la cédula de identidad °26.299.859, titulado: **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD DE CUMARAGUA, MUNICIPIO FALCON, ESTADO FALCON**, presentado como requisito parcial para optar al Título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 10 días del mes de Septiembre del año 2019.

Tutor Académico:
Arq. Orlando Ramírez

C.I: 3.807.208

Tutor Metodológico:
Ing. José Sirica

C.I: 7.032.927

Materiales o áreas del conocimiento del Pensum que intervienen en la realización del proyecto:

- Lógica
- Matemática I
- Tecnología (Materiales)
- Diseño I
- Taller de Expresión I
- Creatividad e Inventiva
- Matemática II
- Tecnología II (Estructura)
- Diseño II
- Taller de Expresión II
- Geometría Descriptiva I
- Educación Física y Salud
- Venezuela Contemporánea
- Tecnología III (Estructuras)
- Diseño III
- Estrategias para el Diseño
- Geometría Descriptiva II
- Ingles
- Historia I
- Tecnología IV (Instalaciones)
- Diseño IV
- Ambiente y Edificación
- Topografía
- Teoría de la Arquitectura I
- Historia II
- Tecnología V (Construcción)
- Diseño V
- Acondicionamiento Ambiental
- Diseño por Computadora Cad I
- Teoría de la Arquitectura II
- Historia III
- Supervisión de Obras
- Diseño VI
- Electiva I
- Diseño por Computadora Cad II
- Urbanismo
- Historia IV
- Taller de Tecnología I
- Diseño VII
- Electiva III
- Electiva Cad
- Estructura Urbana
- El Hombre y su Ambiente
- Taller de Tecnología II
- Diseño VIII
- Electiva III
- Metodología de la Investigación
- Cultura
- Deontología y Ética Profesional
- Electiva IV
- Electiva V
- Diseño IX: Trabajo de Grado I

ANEXOS:

- Capítulo I: El Problema
- Capítulo II: Marco Teórico
- Capítulo III: Marco Metodológico
- Capítulo IV: Recursos
- Referencia
- Anexos



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA

San Diego, Enero de 2019

ACTA DE REVISIÓN DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

Quienes suscriben, Arq. Orlando Ramírez, portador de la cédula de identidad N° 3.807.20 y el Ing. José Sirica, portador de la cédula de identidad N° 7.032.927 en nuestro carácter de Tutor Académico y Tutor Metodológico del trabajo de grado presentado por la ciudadana, **María Verónica Pérez Martínez** portadora de la cédula de identidad °26.299.859, titulado: **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD DE CUMARAGUA, MUNICIPIO FALCON, ESTADO FALCON**, presentado como requisito parcial para optar al Título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 10 días del mes de Septiembre del año 2019.

Tutor Académico:
Arq. Orlando Ramírez

C.I: 3.807.20

Tutor Metodológico:
Ing. José Sirica

C.I: 7.032.927

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

	pp.
LISTA DE CUADROS Y FIGURAS.....	ix
RESUMEN INFORMATIVO.....	xi
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1. Planteamiento del Problema.....	3
1.2. Objetivos.....	5
1.3. Justificación de la Investigación.....	6
II MARCO TEÓRICO	
2.1. Antecedentes.....	7
2.2. Bases Teóricas.....	12
2.3. Definición de Términos Básicos.....	18
III MARCO METODOLÓGICO	
3.1. Tipo de Investigación.....	21
3.2. Población y Muestra.....	22
3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	23
3.4. Técnicas de Análisis de Datos.....	27
3.5. Análisis de Resultados.....	33
3.6. Fases de la Investigación.....	33
IV RECURSOS	
4.1. Humanos	38
4.2. Institucionales.....	38
4.3. Materiales.....	39

4.4 Tiempo.....	39
-----------------	----

REFERENCIAS

Impresas.....	38
Electrónicas.....	39

ANEXOS

A	Gráficos de Resultados	
	Gráfico 1. Pregunta 1. Encuesta.....	28
	Gráfico 2. Pregunta 2. Encuesta.....	28
	Gráfico 3. Pregunta 3. Encuesta.....	29
	Gráfico 4. Pregunta 4. Encuesta.....	29
	Gráfico 5. Pregunta 5. Encuesta.....	30
	Gráfico 6. Pregunta 6. Encuesta.....	30
	Gráfico 7. Pregunta 7. Encuesta.....	31
	Gráfico 8. Pregunta 8. Encuesta.....	31
	Gráfico 9. Pregunta 9. Encuesta.....	32
	Gráfico 10. Pregunta 10. Encuesta.....	32

LISTA DE CUADROS Y FIGURAS

CONTENIDO

CUADRO Y FIGURA		Pp.
1	Cuadro Nro. 1. Modelo lista de Cotejo.....	25
2	Cuadro Nro. 2. Modelo de Encuesta.....	26
3	Cuadro Nro. 3. Diagrama de Gantt.....	36
4	Figura 1 Vista aérea del Centro Gastronómico y Cultural Bella Vista...	9
5	Figura 2. Basque Culinary Center.....	10
6	Figura 3. Espacio gastronómico La Tunateca Balfegó.....	11
7	Figura 4. Escuela de Chefs-Universidad San Ignacio Loyola.....	28
8	Figura 5. Instituto Culinario de Caracas.....	28
9	Figura 6. Ubicación del sitio urbano.....	41
10	Figura 7. Ubicación Municipio Falcon.....	42
11	Figura 8. Ubicación de Vialidad.....	43



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE NUEVO DESARROLLO
URBANO DE LA CIUDAD DE CUMARAGUA, MUNICIPIO FALCON, ESTADO
FALCON.**

Autor: María Verónica Pérez Martínez.

Tutor Académico: Orlando Ramírez.

Fecha: Junio 2019

RESUMEN INFORMATIVO

El presente trabajo tuvo como propósito llevar a cabo el Diseño de un Centro Gastronómico con Escuela de Artes Culinarias, dentro del nuevo desarrollo urbano de la Ciudad de Cumaragua; se buscó construir y mejorar las condiciones del lugar e incentivar y/o promover el turismo de la región como medio de ingreso económico y aprovechamiento de los recursos existentes, siendo el centro gastronómico motor para la economía, generador de empleos y modelo a seguir para las otras regiones. Las fases de dicha investigación: Fase I: Diagnostico del problema. Fase II: Definición de la propuesta urbana e identificación del área donde se implantará la edificación a desarrollar. Fase III: Recolección de información relacionada con el edificio. Fase IV: Se hace referencia a los recursos.

Descriptor: Centro Gastronómico, Escuela, Artes Culinarias, Promover, Diseño, Turismo

INTRODUCCION

En el presente milenio, según datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) entre el año 2001 al 2018, la población en Venezuela se ha incrementado en más de 4.678.015 habitantes, trayendo como consecuencia un crecimiento desmedido y desordenado del urbanismo, hecho que afecta notablemente la calidad de vida de los habitantes de este país; este incidente se amplifica en la región centro occidente del país, como lo es el pueblo de Cumaragua, ubicado en el municipio Falcon en el Estado Falcon.

Al norte de la ciudad de Coro se encuentra la península de Paraguana, unida al continente por el istmo de los Médanos, con 27 km de largo y 6 km de ancho. La península se caracteriza por sus hermosas playas y su cálido clima con muy pocas lluvias; entre sus bellezas naturales se encuentra el Cerro Santa Ana, en cuyas faldas encontramos un pueblo del mismo nombre Santa Ana; la cima de este cerro asciende a unos 850 msnm y es muy característico el frecuente penacho de nubes que la circunda. Al sur de Paraguana, en su ruta de acceso por la autopista Coro - Punto Fijo se cruza el ventoso Istmo de los Médanos; en su extremo norte, el cabo San Román que es el punto más septentrional de la Venezuela continental y desde donde se logran ver las luces de Aruba en la noche. Finalmente, por el oeste se enmarcan las templadas aguas del Golfo de Venezuela.

Dentro de este contexto, el presente proyecto busca rescatar ese atractivo turístico proponiendo un nuevo plan de desarrollo urbano dentro del cual se diseña un Centro Gastronómico dirigido a los turistas del sector, a los estudiantes de la gastronomía regional y mundial, así como también a los habitantes del pueblo de Cumaragua, con la finalidad de incentivar el área recreacional y turística de la región como medio de ingreso económico.

La estructura del trabajo de investigación se encuentra dividido en los siguientes capítulos:

Capítulo I: El Problema. Se realizó un diagnóstico para el planteamiento del problema, determinando las posibles causas y consecuencias de la situación actual del Municipio.

Capítulo II: Marco Teórico. Se tomaron en cuenta los antecedentes que forman parte del estudio en cuestión, las bases teóricas y las bases legales aprobadas por los organismos correspondientes, en dichos antecedentes de investigación, que sirvieron de guía para conceptualizar la idea de la propuesta, además de describir los conceptos más utilizados en el tema a desarrollar.

Capítulo III: Marco Metodológico. La investigación está basada en la modalidad de proyecto factible, determinando un número de población y muestra, por medio de técnicas de análisis y recolección de datos que permitieron obtener la información necesaria dentro del estudio; se llegó al término de una serie de fases de la investigación, contando con una serie de recursos, tomando en consideración los medios institucionales, humanos, los recursos materiales y de tiempo que intervienen en el proceso de la investigación.

Capítulo IV: Se hace referencia de los recursos, humanos, institucionales, materiales y el tiempo de elaboración a través del cronograma de actividades.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

Venezuela es un país situado en la parte septentrional de América del Sur, limita por el Norte con el Mar Caribe, por el Sur Brasil, por el Este la Guayana Esequiba y por el Oeste con Columbia, se subdivide en 24 entidades federales, 23 estados, un Distrito Capital que comprende a la ciudad de Caracas, y 12 dependencias federales, en los espacios acuáticos.

Así como otras 216 islas, islotes y cayos. Uno de los Estados más importantes de Venezuela es el estado Falcon, el cual se encuentra ubicado en la región Centro Occidental del país, siendo su capital Coro, posee una población para el 2011 de 902.847 habitantes, mientras que en 2001 se censaban 763.188 habitantes. Su densidad de población ha subido de 30,8 hab/km² en 2001 a 36,4 hab/km² en el año 2011. Debido al constante crecimiento de las zonas urbanas se observa una disminución de la vida rural, llegando la población urbana al 67,3 % de la población total estatal en 1990.

Además, el estado Falcon cuenta con 25 municipios y 84 parroquias, de los cuales Cumaragua representa una de las mayores de las atracciones turísticas a lo largo de los años por la presencia de las salinas y sus costas, y uno de los principales fallos es la insuficiencia de equipamientos que satisfagan las necesidades tanto de los habitantes como de los turistas, como: demanda habitacional, educacional, comercial, medico asistencial, cultural, entre otras.

El Pueblo de Cumaragua es conocido principalmente por ser el lugar en donde se encuentra la famosa salina rosada de Cumaragua, la cual es uno de los principales centro de atracción turística de los últimos años en Venezuela, uno de los aspectos sobresalientes es que, en horas del atardecer, se puede admirar un color rosa en las aguas que rodean el lugar, es un bonito espacio natural para admirar el proceso de evaporación del agua que

ayuda a la obtención del cristalino cloruro sódico. También es habitual la práctica de deportes marinos en sus no tan profundas aguas.

Así mismo, el sector posee un clima, en su mayoría, tropical, una temperatura promedio está entre 28 a 34 grados centígrados. Los vientos van en dirección de Este a Oeste. Los cardones y cujíes son elementos dominantes en el paisaje en cuanto a vegetación. Aparte de estas elevaciones la península se distingue por ser una región plana y de extensas llanuras.

Actualmente el pueblo de Cumaragua se encuentra constituido mayormente por casas coloniales y viviendas espontaneas. En cuanto al tramo vial principal de la entrada de Cumaragua el cual cuenta con una sección de seis metros, también es una vía espontanea que fue creada con el paso de los vehículos todo terreno que pasan constantemente por la zona.

En este mismo orden de ideas, el sector posee grandes recursos para aplicar un nuevo Plan de Desarrollo Urbano en el sector y la aplicación de un estudio para este proyecto, el cual comprende el pueblo de Cumaragua, del municipio Falcon.

La llegada desordenada de turistas al municipio es un factor de gran importancia e indicador de la realización de un nuevo desarrollo urbano y la implantación de nuevas propuestas, para la mejor calidad de vida en el presente y pensando en los años que se aproximan, de esta manera reavivar e incentivar las actividades económicas y turísticas que dan vida a la localidad; el diseño e implantación de nuevos espacios urbanos sociales para sus habitantes y visitantes y centros culturales que den aprovechamiento al potencial de la nueva ciudad.

La carencia de lugares de esparcimiento como centros de encuentro público, edificaciones culturales y recreacionales, del mismo modo el déficit del inexistente transporte público que facilite la movilización del individuo y, el caos vehicular generado por la falta de vías alternas y apropiadas para la buena circulación del usuario, son las cosas que permiten plantear un nuevo desarrollo urbano en la zona, en este orden de ideas, cabe señalar que, la actividad comercial es uno de los grandes factores que se busca explotar en esta zona. En esta mezcla de actividades comerciales se destaca la rama destinada a restaurantes los cuales se presentan como locales informales acondicionados para vender comida, sin planificación y de manera desordenada. Sus dueños ofrecen

comidas típicas, esmerándose por presentar platos variados y de buen sabor, pero es evidente que falta mejorar y optimizar todo lo relacionado con esta rama para que se logre el funcionamiento de buenos restaurantes acordes a las exigencias turísticas del sector.

Por otra parte, la gastronomía tiene un gran valor, ya que es parte fundamental del patrimonio cultural de nuestro país, y puede ser aprovechado dentro de la actividad turística, constituyéndose en una oferta válida en los distintos destinos en el ámbito nacional. La realidad señala que la gastronomía venezolana no ha sido considerada en su verdadero potencial, ni aprovechada como recurso turístico, no obstante, las manifestaciones culinarias son susceptibles de ser rescatadas en la medida en que la educación y la orientación culinaria lo hagan.

1.2 Formulación del problema

¿De qué manera la propuesta de diseño de un Centro Gastronómico podría convertirse en un atractivo turístico y un aporte importante para el plan de desarrollo cultural y económico del pueblo de Cumaragua?

1.3 Objetivos

Objetivo General

Diseñar un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias, implantado en la propuesta de nuevo desarrollo urbano del pueblo de Cumaragua, Municipio Falcon, Estado Falcon.

Objetivos Específicos

1. Diagnosticar las condiciones actuales del sector en cuanto a equipamientos y servicios para buscar soluciones más adecuadas y solventar las necesidades existentes de la población y de los visitantes.
2. Elaborar una propuesta urbana para el mejoramiento vial.
3. Diagnosticar las variables del sitio por medio de una serie de técnicas de recolección de datos que identifican el problema
4. Analizar la información conjuntamente con las leyes y normas que rigen el ordenamiento del municipio que fundamenten la propuesta

5. Proponer un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias en el Municipio Falcon, Sector Cumaragua, Estado Falcon, con el propósito de incentivar el área recreacional y turística.

1.4 Justificación del Problema

Falcon alberga una zona de gran importancia y provecho turístico en el país, lo que podría incrementar la economía y el movimiento comercial en el territorio venezolano, por la gran vialidad y conectividad que presenta, además de sus profundas aguas que pueden ser aprovechadas para la implementación de puertos marinos tanto comerciales como turísticos; se plantea llevar a cabo una investigación que promete que con sus resultados sean los adecuados para el planteamiento de un nuevo desarrollo urbano en la zona de Cumaragua; puesto que esto permite el enriquecimiento y la fortaleza de la zona así como también de la población, para que así cuente con servicios y espacios suficientes que satisfagan las necesidades de la comunidad y del turista, como espacios verdes, nuevas áreas comerciales, educativas, deportivas y turísticas para el desenvolvimiento de sus usuarios.

De las necesidades del municipio, según lo indagado, es la inexistencia de vías aptas para el acceso seguro a la zona de Cumaragua, para mejorar ese factor, se planteó la creación de dos nuevas vías arteriales que permiten el acceso a la zona desde sus dos extremos Norte y Sur, y un mejor disfrute al momento de circundar estas calles mediante la implementación de áreas verdes y ciclovías.

Las razones antes expuestas motivaron a la idea de diseñar un Centro Gastronómico que se identifique con el patrimonio cultural y turístico del sector, ofreciendo platos internacionales y temáticos, en restaurantes modernos, buenas instalaciones y equipos. Este centro se complementa con el funcionamiento de una escuela de arte culinario dirigida a todo usuario tanto local, nacional como extranjero, con el propósito de lograr el intercambio cultural de tipo gastronómica.

La propuesta de nuevo desarrollo urbano, y, a su vez, la idea del diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias es de gran importancia ya que esta propuesta propone grandes beneficios a la zona, principalmente por la atracción de turistas,

generando ingresos económicos al lugar y empleo al ciudadano, sin la necesidad de salir de su entorno, contando con los servicios juntos y adecuados para la realización de sus actividades tanto laborales como recreativas, y así hacer hoy de Falcon una potencia viva y con miras hacia el futuro.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

El presente capítulo consiste en dar a conocer los diferentes proyectos estudiados, que tratan problemáticas semejantes y dan respuesta de manera satisfactoria a dichas necesidades, que comparten cierta similitud con el proyecto de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias, se presentarán proyectos de arquitectura que compartan programas, espacios y necesidades, las cuales estén relacionadas de manera directa con el proyecto.

2.1.1 Autor: Arq. Carlos Mardones Santistevan, Arq. Eugenio Correa A.

Obra: Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista.

Ubicación: Constitución, Chile.

Año: 2013.

Las características del lugar donde se emplaza el terreno del proyecto entrega ciertas claves importantes de reconocer, los atributos del Barrio Bellavista, la cercanía con Plaza Italia, la presencia del Río Mapocho, la Facultad de Derecho de la Universidad de Chile, el eje gastronómico y cultural de Constitución, el acceso al Zoológico Metropolitano y funicular del Cerro San Cristóbal, el turismo y cultura que ejerce “La Chascona”, el acceso al Parque Metropolitano, son preexistencias que le agregan valor y atracción a la propuesta.

Las características del lugar donde se emplaza el terreno del proyecto entrega ciertas claves importantes de reconocer, los atributos del Barrio Bellavista, la cercanía con Plaza Italia, la presencia del Río Mapocho, la Facultad de Derecho de la Universidad de Chile, el eje gastronómico y cultural de Constitución, el acceso al Zoológico Metropolitano y funicular del Cerro San Cristóbal, el turismo y cultura que ejerce “La Chascona”, el acceso al Parque Metropolitano, son preexistencias que le agregan valor y atracción a la propuesta.

Se conciben nuevos espacios dúctiles para actividades culturales y urbanas. Se permite además relaciones y variaciones entre el uso comercial y urbano. Por una parte, el mercado abierto hacia el patio central y la calle Constitución, la escalinata-anfiteatro desde el borde del pasaje Fernando Márquez de la Plata como gradas hacia el proyecto, la plaza del poeta como atrio-articulador de uno de los accesos principales del edificio, además del remarcamiento de todas las esquinas del proyecto en base a aperturas, rampas, plazoletas, lo transforman en un hito urbano abierto y accesible.

Este Centro sirve como aporte al presente proyecto, por cuanto evidencia como la mezcla de volúmenes puros, espacios abiertos y cerrados dentro de una misma edificación, le brinda al usuario una mayor libertad y desarrollo en cuanto a su gusto y comodidad.



Figura 1. Vista aérea del Centro Gastronómico y Cultural Bella Vista.

Fuente: <https://www.archdaily.mx/mx/02-284636/segundo-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista> (2013).8

- 2.1.2 Autor:** Firma Española VAUMM (Alvarez Marta, Garcia Pastor, Jon Odiaga, Muniategiandikoetxea Markiegi, Ubilos Javier, Valenciano Tomás)
Obra: Basque Culinary Center.
Ubicación: Donostia, San Sebastián, España.
Año: 2011.

Basulto (2009), expresa que la firma española VAUMM se adjudicó el primer lugar en el concurso para la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas, Basque Culinary Center, cuenta con una superficie de 15.000 m². El edificio se sitúa en una parcela tangencial al parte tecnológico de Miramón. Esta condición de proximidad junto con la acusada pendiente. Por un lado, el edificio deber servir como icono de la facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamentada en el liderazgo tecnológico y en la innovación; y por otro lado, debe respetar e interactuar con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora. Es por esta condición dual, por la que el edificio se aprovecha del desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba hacia abajo, colocando las partes publicas del programa en la planta de acceso, y favoreciendo la especialización del programa según vamos bajando, es decir, adentrándonos en el edificio. (Ver figura 2).

El edificio adopta una forma de U, mediante la cual se permite el tránsito por la ladera, además de configurarse un espacio interior a través del cual se desarrollan todas las circulaciones, configurándose de este modo un espacio lleno de actividad, en el que se ponen de manifiesto las relaciones y el intercambio como dos elementos determinantes bajo la óptica de la innovación. Desde el punto de vista funcional solo cabe destacar, que este esquema ha permitido organizar el programa de forma sintetizada, en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y otro a la parte gastronómica.

De la misma manera en el referente se muestra abierto en forma de “U” para la realización de actividades dentro del mismo, la propuesta del centro gastronómico y escuela de artes culinarias dentro del nuevo desarrollo urbano del sector Cumaragua, adopto el concepto de plaza central, como centro de esparcimiento y desarrollo de las actividades públicas, del mismo modo, se aprovecha el desnivel creado para el terreno para la organización del programa funcional.



Figura 2. Basque Culinary Center.

Fuente: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2> (2011).

2.1.3 Autor: Grup Balfegó.

Obra: Espacio Gastronómico La Tunateca Balfegó.

Ubicación: Barcelona, España.

Año: 2017.

Silvia Franconetti (2017) describe este proyecto como:

Es el primer espacio gastronómico del mundo dedicado al atun rojo, cuenta con una superficie de 300 metros cuadrados, Tunateca Balfegó se convierte en un concepto, un espacio multifuncional donde se come y se

aprende. La partida gastronómica estará a cargo de Pere Lladó, quien ha diseñado una carta doble japonesa y mediterránea con el atun rojo como protagonista para que el cliente descubra las posibilidades de cada parte del animal. (Ver figura 3).

Este antecedente es un centro de aprendizaje que desarrolla una completa agenda de eventos, tales como catas, clases de cocina o ronqueo de atunes con el objetivo de difundir la cultura sobre este producto y los valores del Grupo Balfegó en tomo a él, y se tomó en consideración para este proyecto ya que guarda similitudes con el enfoque principal que cada restaurante debe poseer en su interior.



Figura 3. Espacio gastronómico La Tunateca Balfegó.

Fuente: <http://www.amigastronomicas.com/2017/04/04/tunateca-barcelona-del-grupo-balfego/> (2017).

2.1.4 Título: Escuela de Chefs- Universidad San Ignacio Loyola.

Ubicación: Lima, Perú.

Año: 2005.

La Escuela de Chefs de la Universidad San Ignacio de Loyola se inauguró en septiembre de 2005 con una capacidad para albergar a más de 400 alumnos y responder a las necesidades de un mercado que cada año demanda más profesionales preparados y competentes en el área. En el 2006 se decidió construir el Restaurante Escuela Don Ignacio, donde los alumnos, durante su último ciclo de estudios, tienen la oportunidad de desarrollar una práctica vivencial en las áreas administrativas, logísticas, bar, servicio y atención al cliente.

La Escuela de Chefs de la Universidad San Ignacio de Loyola ofrece

carreras con un gran campo de desarrollo profesional, en las cuales se incluye un currículo con los más avanzados conocimientos y técnicas de la gastronomía internacional. Cuenta con una plana docente integrada por chefs peruanos y extranjeros de reconocida trayectoria y éxito empresarial, que han realizado estudios y especializaciones en las escuelas gastronómicas más reconocidas a nivel mundial, tiene aulas de cocina demostrativa en anfiteatro, las cuales están equipadas con sistemas de circuito cerrado de televisión; aulas de cocina 12 práctica; aulas panadería y pastelería, y salones multiuso para el dictado de cursos de enología, bar y servicio.

Se utilizó esta Escuela de Chefs de Lima como antecedente ya que al igual que en los demás países como en Venezuela se necesita un lugar para el desarrollo profesional en el campo de la gastronomía, donde se ofrezcan avanzados conocimientos y técnicas, no solo teóricas sino prácticas, siendo todo esto lo que ofrece el Centro Gastronómico de Cumaragua.



Figura 4. Escuela de Chefs-Universidad San Ignacio Loyola.

Fuente: <http://www.usil.edu.pe/> (2005).

2.1.5 Propietario: Chef Sumito Estévez, Chef Héctor Romero.

Proyecto: Instituto Culinario de Caracas, Caracas Venezuela

Ubicación: Calle Choróní, Chao en Caracas.

Año: 2003.

El proyecto personal de los dos chefs más prestigiosos de Venezuela, que han sido chefs ejecutivos de los principales restaurantes de Venezuela y poseen una amplísima experiencia a nivel internacional. El instituto se organiza especialmente dentro de una edificación que solía ser una vivienda

unifamiliar. En la planta baja se ubica el salón de línea caliente, un restaurante que funciona en horario nocturno, cocina y comedor para empleados, depósitos, sanitarios y un área destinado a exposiciones y charlas con cocina en vivo. En el segundo nivel se ubica un aula practica de panadería y pastelería, un aula teórica, el área administrativa, depósitos y sanitarios. (Ver figura 5).

Este antecedente es una escuela de cocina que además funciona como restaurante, está dirigido por los dos chefs más prestigiosos de Venezuela y fue usado como referencia para el actual proyecto en desarrollo porque son una referencia clara de la amplia experiencia llevada al diseño de espacios gastronómicos a partir de una remodelación de una vivienda antigua al que le han dado un carácter internacional y moderno.



Figura 5. Instituto Culinario de Caracas

Fuente: http://www.sumitostevez.com/icc_informacion.php (2003).

2.2 Bases Teóricas

Para la mejor comprensión y manejo del Trabajo de Investigación, a continuación, se presentan una serie de conceptos relacionados con el tema gastronómico.

2.2.1 Historia de la Gastronomía.

La gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de

dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo válido ya que deriva del griego “*gaster*” o “*gastros*” que significa estómago y “*gnomos*”, conocimiento o ley.

Actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos son propias de un gastrónomo, la gastronomía se debe comprender como una actividad interdisciplinaria, podemos descubrir que alrededor del alimento que existen diversas cátedras desde el arte de la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, como también las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Además de algunas ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología.

Los sabios de la época con un acercamiento más práctico sobre los ingredientes, los clasificaron, los analizaron, hasta reducirlos a su forma más simple. Sondearon los misterios de la asimilación dentro de nuestro cuerpo, y así vieron como cobraban vida, observaron sus efectos pasajeros y permanentes a través de los días, meses y una vida completa. Mientras todo esto sucedía en el universo de estos hombres sabios, se decía desde lo alto, la ciencia que nutre y alimenta a los hombres vale igual o más que aquellos que los enseñan a destruirse.

2.2.2 El Arte Culinario.

Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlos con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característica en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han

conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros.

Es importante, en la cocina moderna esta la base de distintos orígenes étnicos y culturales.

2.2.3 Complejo Gastronómico.

El Complejo Gastronómico, es un proyecto constituido por una escuela de cocina, que posee un área administrativa, aulas de clase teórica destinadas a fomentar las diversas asignaturas teóricas tales como francés, inglés, italiano técnicos adaptados al ámbito culinario, aparte de materias como el higiene, gerencia y costo, sanidad, comunicación, estética, entre otras.

El sitio más importante de una escuela de cocina, son sus áreas de cocina caliente y fría, donde en la primera se realiza el proceso de cocción de los alimentos y se toma en cuenta la estética que el chef desee expresar en sus obras.

En el área de cocina fría está constituida por zonas de lavado y secado, en este espacio se realizan todos los cortes de los alimentos tanto carnes como vegetales, en ambas áreas de las cocinas se pueden realizar tanto pastelería y comida gourmet.

También cada escuela gastronómica posee diversos depósitos, diferenciados por su uso como el de juego de cubiertos, de vajillas, mantelería, depósitos de carnes rojas y blancas, el de vinos, verduras, agua potable y el depósito destinado al mantenimiento que se encuentra ubicado en cierta distancia de los otros almacenes.

La escuela gastronómica consta de una pequeña biblioteca la cual sirve de apoyo de las investigaciones del estudiantado. El personal que labora y estudia en esta institución debe usar un uniforme llamado filipina. Cada salón de clase y el área de las cocinas tanto fría como caliente deben conservar una buena ventilación e iluminación.

En esta escuela se entrenan de manera intensiva a grupos de estudiantes en un ambiente altamente disciplinado, de tal manera que comprendan la Gastronomía como una profesión, con técnicas adecuadas puedan llegar a ser un negocio exitoso.

El Chef y sus funciones.

La palabra chef es originaria de Francia, lo que significa jefe/líder dando referencia al máximo cocinero y responsable de la cocina, éste es el cargo al que todo cocinero aspira llegar, por su alto rango y significado de experiencia en el desenvolvimiento dentro de la cocina en un restaurante, dicha persona posee instrucción en el arte culinario y se considera un artista a la hora de la elaboración de platos. Dentro de las funciones del chef ejecutivo, se incluye la creación de las recetas y los menús, la preparación y organización del personal (carniceros, cocineros, pasteleros) a su vez, la supervisión de todo lo referente a la cocina. Debe tener una formación excelente, además de experiencia en el campo de trabajo. El segundo chef sustituye al anterior en su día de descanso, es su mano derecha y se encarga sobre todo de supervisar la cocina para que funcione según las indicaciones del chef ejecutivo.

2.3 Bases Legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial N5.908. Extraordinario de fecha 19 de febrero de 2009.

De la competencia del Poder Público Nacional, le compete la política y la actuación internacional de la Republica junto con la coordinación y unificación de normas y procedimientos técnicos para obras de ingeniería, arquitectura y urbanismo, seguidamente la legislación de los mismo.

Artículo 178. Son de la competencia del Municipio el gobierno y administración de sus intereses y la gestión de las materias que le asignen esta Constitución y las leyes nacionales, en cuanto concierne a la vida local, en especial la ordenación y promoción del desarrollo económico y social, la dotación y prestación de los servicios públicos domiciliarios, la aplicación de la política referente a la materia inquilina con criterios de equidad, justicia y contenido de interés social, de conformidad con la delegación prevista en la ley que rige la materia, la promoción de la participación, y el mejoramiento, en general, de las condiciones de vida de la comunidad, en las siguientes áreas:

1. Ordenación territorial y urbanística; patrimonio histórico; vivienda de interés social;

turismo local; parques y jardines, plazas, balnearios y otros sitios de recreación; arquitectura civil, nomenclatura y ornato público.

2. Vialidad urbana; circulación y ordenación del tránsito de vehículos y personas en las vías municipales.; servicios de transporte público urbano de pasajeros.

3. Espectáculos públicos y publicidad comercial, en cuanto concierne a los intereses y fines específicos municipales.

4. Protección del ambiente y cooperación con el saneamiento ambiental; aseo urbano y domiciliario, comprendidos los servicios de limpieza, de recolección y tratamiento de residuos y protección civil.

Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio. Gaceta oficial de la Republica de Venezuela N 3.238 Caracas 1983, tiene como objeto establecer las disposiciones que regirán el proceso de ordenación del territorio en concordancia con la estrategia de desarrollo económico y social a largo plazo de la nación.

Artículo 2.- A los efectos de esta Ley, se entiende por ordenación del territorio de regulación y promoción de la localización de los asentamientos humanos, de las actividades económicas y sociales de la población, así como el desarrollo físico espacial, con el fin de lograr una armonía entre el mayor bienestar de la población, la optimización de la explotación y uso de los recursos naturales y la protección y valorización del medio ambiente, como objetivos fundamentales el desarrollo integral.

Artículo 4.- Las actuaciones de los órganos públicos en materia de ordenación del territorio comprenden:

- a. La elaboración y aprobación de los planes de ordenación del territorio.
- b. La gestión, ejecución y control de dichos planes
- c. La adopción de las normas reglamentarias que sean necesarias a esos efectos.

Artículo 16.- También se consideran áreas bajo de régimen de administración especial, las siguientes áreas del territorio nacional que se sometan a un régimen especial de manejo:

1) Las áreas de Manejo Integral de Recursos Naturales.

Artículo 19.- Los planes de ordenación urbanística contendrán:

- 1) La delimitación, dentro del área urbana, de las áreas de expansión de las ciudades.
- 2) La definición del uso del suelo urbano y sus densidades.
- 3) La determinación de los aspectos ambientales tale como la definición del sistema de zonas verdes y espacios libres y de protección y conservación ambiental, y la definición de los parámetros de calidad ambiental.
- 4) La ubicación de los edificios o instalaciones públicas y en especial, los destinados a servicios de abastecimiento, educacionales deportivos, asistenciales, recreacionales y otros.
- 5) El sistema de vialidad urbana y sistema de transporte colectivo y las principales rutas del mismo.
- 6) El sistema de drenaje primario.

- 7) Definición en el tiempo de las acciones que los organismos públicos realizaran en el ámbito determinado por el plan.
- 8) La precisión de las áreas o unidades mínimas de urbanización.
- 9) La determinación de los normales y mínimos de dotación para servicios culturales, educativos, deportivos y recreacionales.

Ley Orgánica de Ordenación Urbanística. Gaceta Oficial N 33.868 del 16 de diciembre de 1987, comprende el conjunto de acciones y regulaciones tendentes a la planificación, desarrollo, conservación y renovación de los centros poblados.

Artículo 16.- La planificación urbanística forma parte del proceso de ordenación del territorio, y se llevara a cabo mediante un sistema integrado y jerarquizado de planes, del cual forman parte:

- El plan Nacional de Ordenación del Territorio.
- Los planes regionales de ordenación del territorio.
- Los planes de ordenación urbanística.
- Los planes de desarrollo urbano local. También formaran parte integrante del sistema de planes al cual se refiere este artículo los planes especiales y particulares que se formulen.

Artículo 24.- Los planes de ordenación urbanística contendrán:

1. Definición estratégica del desarrollo urbano, en términos de población, base económica, extensión del área urbana y control del medio ambiente.
2. La Delimitación de las áreas de posible expansión de las ciudades.
3. La decisión del uso del suelo y sus intensidades.
4. La determinación de los aspectos ambientales, tales como la definición del sistema de zonas verdes y espacios libres de protección y conservación ambiental y la definición de los parámetros de calidad ambiental.
5. El sistema de vialidad urbana primaria.
6. La red de abastecimiento de agua potable y cloacas
7. El sistema de drenaje primario.
8. El señalamiento de las áreas donde están ubicadas las instalaciones de otros servicios públicos y aquellas consideradas de alta peligrosidad, delimitando su respectiva franja de seguridad.
9. Definición, en el tiempo, de las acciones que los organismos públicos realizaran en el ámbito determinado por el plan.
10. La determinación de los equipamientos básicos de dotación de servicios comunales tales como educativos, culturales, deportivos, recreacionales, religiosos y otros.
11. Las medidas económico-financieras necesarias para la ejecución del plan.
12. Los demás aspectos técnicos o administrativos que el Ejecutivo Nacional considere pertinentes.

Ley Orgánica del Ambiente (2012). Gaceta Oficial N 31.004 La presente Ley tiene por objeto establecer dentro de la política del desarrollo integral de la nación, los principios

rectores para la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente en beneficio de la calidad de vida.

Artículo 3.- A los efectos de esta Ley, la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente comprenderá:

1. La ordenación territorial, y la planificación de los procesos de urbanización, industrialización, doblamiento y desconcentración económica, en función de los valores del ambiente.
2. El aprovechamiento nacional de los suelos, aguas, flora, fauna, fuentes y demás recursos naturales, continentales y marinos, en función de los valores del ambiente.
3. La creación, protección, conservación y mejoramiento de parques nacionales, reservas forestales, monumentos naturales, zonas protectoras, reservas de regiones vírgenes, cuencas hidrográficas, reservas nacionales hidráulicas; refugios, santuarios y reservas de fauna silvestre, parques de recreación a campo abierto o de uso intensivo, áreas verdes en centros urbanos o de cualesquiera otros espacios sujetos a régimen especial en beneficio del equilibrio ecológico y del bienestar colectivo.
4. La prohibición o corrección de actividades degradantes del ambiente.
5. El control, reducción o eliminación de factores, procesos o componentes del ambiente que sean o puedan ocasionar perjuicios a la vida del hombre y de los demás seres.
6. La orientación de los procesos educativos y culturales a fin de fomentar conciencia ambiental.
7. La promoción y divulgación de estudios e investigaciones concernientes al ambiente.
8. El fomento de iniciativas públicas y privadas que estimulen la participación ciudadana en los problemas relacionados con el ambiente.

Artículo 19.- Las actividades susceptibles de degradar el ambiente quedan sometidas al control del Ejecutivo Nacional por órgano de las autoridades competentes.

Artículo 20.- Se consideran actividades susceptibles de degradar el ambiente:

- 1° Las que directa o indirectamente contaminen o deterioren el aire, el agua, los fondos marinos, el suelo o el subsuelo o incidan desfavorablemente sobre la fauna o la flora.
- 2° Las alteraciones nocivas de la topografía.
- 3° Las alteraciones nocivas del flujo natural de las aguas.
- 4° La sedimentación en los cursos y depósitos de agua
- 5° Los cambios nocivos del lecho de las aguas.
- 6° La introducción y utilización de productos o sustancias no bio-degradable.
- 7° Las que producen ruidos molestos o nocivos.
- 8° Las que deterioran el paisaje.
- 9° Las que modifiquen el clima.
- 10° Las que produzcan radiaciones ionizantes.
- 11° Las que propenden a la acumulación de residuos, basuras, desechos y desperdicios.
- 12° Las que propenden a la eutroficación de lagos y lagunas.

13° Cualesquiera otras actividades capaces de alterar los ecosistemas naturales e incidir negativamente sobre la salud y bienestar del hombre.

Normas Venezolanas COVENIN.

Norma venezolana. Características de los medios de escapes en edificaciones según el tipo de ocupación (1998). Covenin 810. Esta norma venezolana establece las características mínimas que deben cumplir los medios de escape de las edificaciones por construir y/o remodelar según el tipo de ocupación.

2.3 Definición de Términos Básicos.

Alimento: Es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia.

Arte: Es el concepto que engloba todas las creaciones realizadas por el ser humano para expresar una visión sensible acerca del mundo, ya sea real o imaginario.

Arte Culinario: Es la forma creativa de preparar alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimiento, respeto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Cafetería: Lugar público donde se toman bebidas y comidas ligeras.

Centro Gastronómico: Es un instituto de Educación de autoridad, con responsabilidad, que tiene como misión las formas recursos humanos de calidad, altamente calificado destinado al arte de las Gastronomía, lo cual contribuirá a conformar el extenso potencial que requiere el país para el mayor desarrollo y progreso.

Ciudad: Es el área urbana que presenta una alta densidad de población, conformada por habitantes que no suelen dedicarse a las actividades agrícolas.

Cocina: Espacio donde se preparan y se guisan alimentos.

Confort: Aquello que produce bienestar y comodidades.

Contexto Urbano: Construye todo aquel espacio público, perfiles urbanos, elementos del trazado (calles, plazas, plazoletas, etc.) e hitos urbanos susceptibles de ser evaluados desde la perspectiva de la valoración de la población.

Cultura: Hace referencia al cultivo del espíritu humano y de las facultades intelectuales del hombre.

Chef: A nivel gastronómico, es aquel que posee todos los conocimientos del área y que

además, dirige a los demás trabajadores dentro de la cocina.

Comida: Alimento que se ingiere a ciertas horas del día o de la noche. Acción de tomar alimento.

Degustar: Apreciar el sabor de una bebida o alimento.

Escuela de cocina: Es aquella que brinda a los alumnos, la posibilidad de una capacitación técnica y artística permanente, a favor del desarrollo de su carrera, profesión, emprendimientos, sin renunciar al placer que propone la actividad gastronómica.

Espacio público: Es el lugar donde cualquier persona tiene el derecho de circular, en oposición a los espacios privados, donde el paso puede ser restringido, generalmente por criterios de propiedad privada, reserva gubernamental u otros.

Estructura: Es la distribución de las partes de un cuerpo, aunque también puede usarse en sentido abstracto.

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Gourmet: Es una persona con gusto delicados y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

Ingredientes: Es una sustancia que forma parte de una mezcla, en el mundo culinario son necesarios para preparar un plato determinado.

Menú: Lista de platos que componen una comida y se venden en un restaurante.

Pastelería: El termino pastelería se refiere al establecimiento donde se producen o se comercializan distintos tipos de alimentos dulces, como pasteles, tortas, tartas, facturas y otros.

Planificación: Los esfuerzos que se realizan a fin de cumplir objetivos y hacer realidad diversos propósitos.

Plaza: Es un espacio urbano público, amplio y descubierto, en el que se suelen realizar gran variedad de actividades sociales, comerciales y culturales. Por su relevancia y vitalidad dentro de la estructura de una ciudad se les considera como salones urbanos.

Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, según su especialidad, que se consumen en el mismo local a cambio de pago; local específico para

brindar servicios de alimentación.

Suelo: Término que se refiere a la superficie inferior de ciertas construcciones o cosas.

Turismo: Es el fenómeno socioeconómico producido por la movilización o desplazamiento de personas de un lugar a otra, generada por la atracción de paisaje, lugares, costumbres o descanso.

Urbanismo: Conjunto de conocimientos relativos a la planificación, desarrollo, reforma y ampliación de los edificios y espacios de las ciudades.

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

Arias (2006) explica el marco metodológico como el “Conjunto de pasos, técnicas y procedimientos que se emplean para formular y resolver problemas” (pág. 18.). Este método se basa en la formulación de hipótesis las cuales pueden ser confirmadas o descartadas por medios de investigaciones relacionadas al problema; está compuesto por el tipo de investigación, población y muestra, técnica e instrumento de recolección de datos, validación del instrumento y análisis de los resultados.

3.1 Tipo de Investigación

La investigación fue enmarcada bajo la modalidad de “proyecto factible”, cuyo propósito es el de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales.

El Manual de Tesis de Grado y Especialización y Maestría y Tesis Doctorales de la Universidad Pedagógica Libertador, (UPEL), (2003) define proyecto factible como:

Consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de modelo operativo variable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales, puede referirse a la formulación de políticas, logros, tecnología y métodos de proceso. El proyecto debe tener apoyo en una investigación de tipo documental, de campo o un diseño que incluya ambas modalidades. Comprende las siguientes etapas generales: planteamiento y fundamentación teórica de una propuesta; procedimiento metodológico actividades y recursos necesarios para la ejecución; análisis y conclusiones sobre la realidad y elaboración del proyecto; y en casa de su desarrollo, a ejecución de la propuesta y la evaluación tanto del proceso como de sus resultados (pág. 12).

Este proyecto factible, tuvo su apoyo en una investigación de tipo documental, que se define según el Manual de Trabajos de Grados de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales editado por la UPEL, (2007), como: “el estudio de problemas con el propósito

de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales o electrónicos''. (pág. 16).

En este caso, la investigación se enfocará en una revisión de tipo documental escrito, ya que se enfocará en la recopilación de archivos, informes, trabajo de grados relacionados con el tema a estudiar, entre otros que permitan nutrir y ampliar la investigación, así como planos y mapas.

También se apoya en una investigación de campo, la cual, según Mijares (2007):

Es un análisis sistemático de problemas de la realidad, con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas y efectos, o predecir su ocurrencia, haciendo uso de métodos, o enfoques de investigación conocidos o en desarrollo (pág. 6).

Es por ello, se considera esta investigación como un trabajo de campo, puesto que se requerirá de la recopilación de datos del área urbana en estudio, además del análisis sistemático de la problemática encontrada, precisando los elementos que la componen y aportando alternativas de solución; por lo tanto, los datos de interés se recopilarán de forma directa por el investigador.

Los datos se analizaron para obtener un diagnóstico en la zona bajo estudio, fundamentación teórica y técnica, análisis de variables y evaluación de la viabilidad del proyecto.

3.2 Población y Muestra

3.2.1 Población:

En la actualidad el Municipio Falcon, perteneciente al estado Falcon, alberga una población de alrededor de 54.230 habitantes, según el censo realizado en el 2013, por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE).

Según Ballestrini (1998) define población como, "...cualquier conjunto de elementos de los cuales se requiere conocer e investigar alguna o algunas de sus características'' (pág. 122).

Por lo tanto; la población es una parte importante de la investigación donde se recolecto una cantidad de características en común de un determinado grupo de la población que nos darán una serie de datos para respaldar la investigación.

3.2.2 Muestra:

La muestra es una representación significativa, es la selección aleatoria de una cantidad considerable de personas que podrán ser elegidas sin ninguna clasificación ni requisito.

Para seleccionar la muestra, existen diversos tipos de muestreo, pero para este caso en particular, solo se hizo uso de uno de ellos, el muestreo aleatorio simple, el cual lo define Webster (1998), como “la que resulta de aplicar un método por el cual todas las muestras posibles de un determinado tamaño tengan la misma probabilidad de ser elegidas” (pág. 234). Para el presente proyecto de investigación, se tomó una muestra de 100 personas, , que fueron escogidas al azar entre las diferentes personas pertenecientes a la localidad de Cumaragua. La muestra no se clasificó por ningún tipo de característica en especial.

3.3 Técnicas e instrumentos de Recolección de Datos:

Una vez ya definido el diseño y el tipo de investigación y seleccionada la muestra, la siguiente etapa consiste en recolectar los fundamentos pendientes sobre variables involucradas en la problemática, esto implica seleccionar las técnicas que se emplean para la recolección de datos.

Méndez (2005), define la técnica como:

El conjunto de procesos que la investigación empleada en el estudio y demostración de la verdad, que organiza el procedimiento lógico a seguir en el conocimiento para llegar a la observación que aplica la verdad, de manera que 27 en la investigación se emplea como técnica de recolección de datos la observación directa, la cual analiza el ambiente de estudio y familiar de los niños y niñas de la institución sometida a estudio y una encuesta escrita tipo cuestionario. (pág. 4).

Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información.

3.3.1 Observación Directa

La técnica utilizada, según la investigación, fue la observación, la cual consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos. La observación directa según Tamayo y Tamayo (2004), ‘‘Es aquella en el cual el investigador puede observar y recoger los datos mediante su propia observación’’. (pág. 183). Dicho autor enfoca la observación directa como un requisito muy importante dentro de cualquier investigación, ya que esta técnica metodológica ayuda al investigador a hacer un análisis de lo que sucede in situ desde su propia perspectiva analítica y funcional.

A través de la observación se logró evidenciar las condiciones, carencias, características y determinantes en el contexto inmediato del sector de estudio. Dando información valiosa, utilizada al momento de realizar la propuesta de diseño.


3.3.2 Lista de Cotejo

Es un instrumento estructurado que registra la ausencia o presencia de un determinado rasgo, conducta o secuencia de acciones. La lista de cotejo se caracteriza por ser dicotómica, es decir, que acepta solo dos alternativas: si, no; lo logra, o no lo logra, presente o ausente; entre otros. El contenido de la lista debe presentar ítems puntuales, que indiquen variables de importancia, como método de verificación para la evaluación del proceso de investigación. Es decir, dichos factores ayudan a que éste actúe como un mecanismo de revisión durante la observación, junto con ciertos indicadores prefijados y la revisión de su logro o la ausencia del mismo. Es conveniente para la construcción de este instrumento y una vez conocido su propósito, realizar un análisis secuencial de tareas, según el orden en que debe aparecer el comportamiento.

Debe contener aquellos conocimientos, procedimientos y actitudes que el estudiante debe desarrollar, según Balestrini (2002), define ‘‘Lista de cotejo, escala de diferencial semántica bipolar y cuestionario de preguntas cerradas con opciones de respuestas

dicotómicas. Se evaluará mediante este método las variables urbanas del municipio Falcon, más concretamente el sector de Cumaragua (ver Cuadro 1).


3.3.2.1 Cuadro I. Modelo lista de cotejo

		REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA	
VARIABLES	SI	NO	OBSERVACIONES
Topografía		X	El terreno no presenta ninguna pendiente.
Servicios		X	No existe ninguno de los servicios básicos.
Aguas Blancas	X		Hay presencia de las mismas en algunos lugares de la zona, otros carecen de este servicio, la mayoría presenta dificultades.
Intalaciones eléctricas	X		Presentes en algunos lugares de la localidad, sin embargo, generan contaminación visual por la instalación inadecuada.
Vialiudad		X	Se evidencia la falta de calidad de las calles y su sentido.
Transporte		X	No cuenta con ningún sistema de transporte.
Areas Verdes	X		Presenta vegetación escasa que no abastecen las grandes zonas.
Usos		X	No cuenta con ningún uso actualmente.
Perfil Urbano	X		Presenta un perfil horizontal homogéneo no mayor de 3 alturas.
Drenaje		X	En la mayoría de la zona, no cuenta con la debida canalización y desagüe de las aguas pluviales, además del sistema de recolección de aguas servidas.
Plazas		X	No cuenta con ninguna plaza cercana.

3.3.3 La Encuesta

La encuesta es un procedimiento que permite explorar cuestiones que hacen a la subjetividad y al mismo tiempo obtener esa información de un número considerable de personas, según Méndez (1995) “tiene aplicación en aquellos problemas que se pueden investigar por método de observación, análisis de fuentes documentales y demás sistemas de conocimiento” (p.106), lo que quiere decir que es una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos mediante un cuestionario que es definido según Hurtado (2000) como “ un instrumento que agrupa una serie de preguntas relativas a un evento, situación o temática particular, sobre el cual el investigador desea obtener información” (p. 469).

3.3.3.1 Cuadro 2. Modelo de Encuesta

	<p style="text-align: center;">REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>
<p>El presente instrumento tiene como finalidad recabar información con fines investigativos. La información que brindes es confidencial y tiene carácter anónimo. Tu opinión será un valioso aporte a tomar en cuenta en la elaboración final de una propuesta de Diseño Urbano. Responder las siguientes preguntas con una ‘X’ según considere. Gracias por su colaboración-</p>	
<p>1- ¿Es usted residente del pueblo de Cumaragua? SI_____ NO_____</p>	
<p>2- ¿Considera usted que el sector presenta inexistencia en cuanto a equipamiento y servicios? SI_____ NO_____</p>	
<p>3- ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto a vialidad? SI_____ NO_____</p>	
<p>4- ¿Le gustaría que el pueblo de Cumaragua fuese intervenido para su mejora?</p>	

SI_____ NO_____
5- ¿Considera que el Municipio cuenta con suficientes lugares de esparcimiento? SI_____ NO_____
6- ¿Toma vacaciones con frecuencia en otros estados? SI_____ NO_____
7- ¿Considera usted que el pueblo de Cumaragua es turistico? SI_____ NO_____
8- ¿Existen suficientes restaurantes donde consumir comida de calidad en el sector? SI_____ NO_____
9- ¿Conoce usted que es un Centro Gastronomico? SI_____ NO_____
10- ¿Esta usted de acuerdo con la construccion de un Centro Gastronómico en el pueblo de Cumaragua? SI_____ NO_____

3.4 Técnicas de Análisis de Datos

Luego de ser recolectados todos los datos, estos han de ser organizados a través de un método estadístico y matemático, para que posteriormente se proceda al resultado de los mismos, y sea posible llegar a las conclusiones definitivas de manera que estas puedan ser presentadas a través de gráficos y cuadros comparativos. El análisis de la investigación es muy importante porque permite evaluar la actividad de campo y la eficacia de la guía de entrevista en general. Según Vidal (2009), define la técnica de análisis de datos como “la selección de ciertos criterios haciendo referencias en herramientas como, tipo de métrica de las variables utilizadas, cualitativas y cuantitativas”.

Una vez recolectada la información, es preciso seguir una serie de pasos a fin de organizarla e intentar dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación. Los datos empíricos obtenidos después de aplicar las técnicas e instrumentos de recolección, se clasifican y registran para su posterior análisis e interpretación. Las técnicas a utilizar son las siguientes:

3.4.1 Gráficos de Resultados

Los datos obtenidos a través de la encuesta son presentados mediante gráficos, para posteriormente son analizados de manera crítica según la información obtenida a través de la observación directa. Según Arias (1999), durante el proceso de análisis describe que “en este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan” (p.99). Esto quiere decir que se evaluarán y medirán los resultados obtenidos en la encuesta previamente realizada a los habitantes del Municipio Falcon utilizando el grafico de pastel, en la cual cada respuesta se representó con un color determinado para mayor comprensión. A continuación, se mostrarán los gráficos elaborados a partir de la encuesta:

1. ¿Es usted residente del pueblo de Cumaragua?

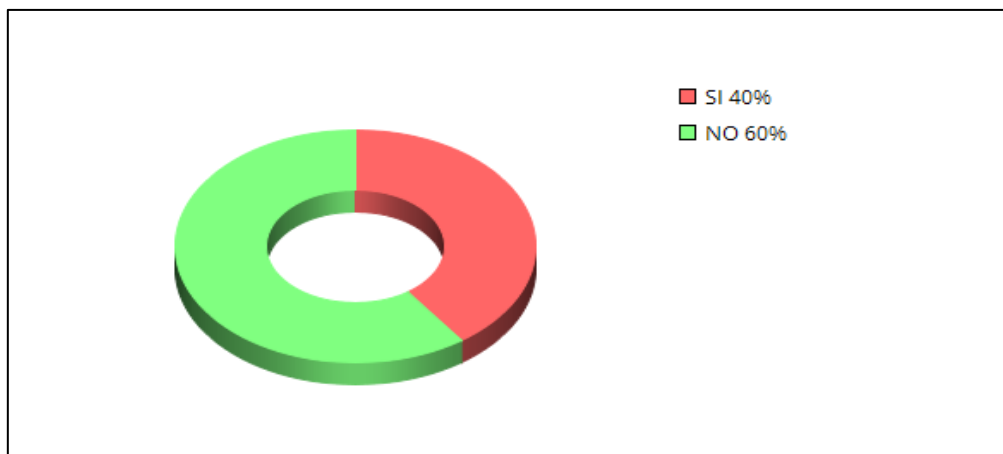


Gráfico 1: Representación porcentual Ítems 1.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, se observa que un **40%** de las personas encuestadas vive en el sector y **60%** es visitante.

2. ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto a equipamiento y servicios?

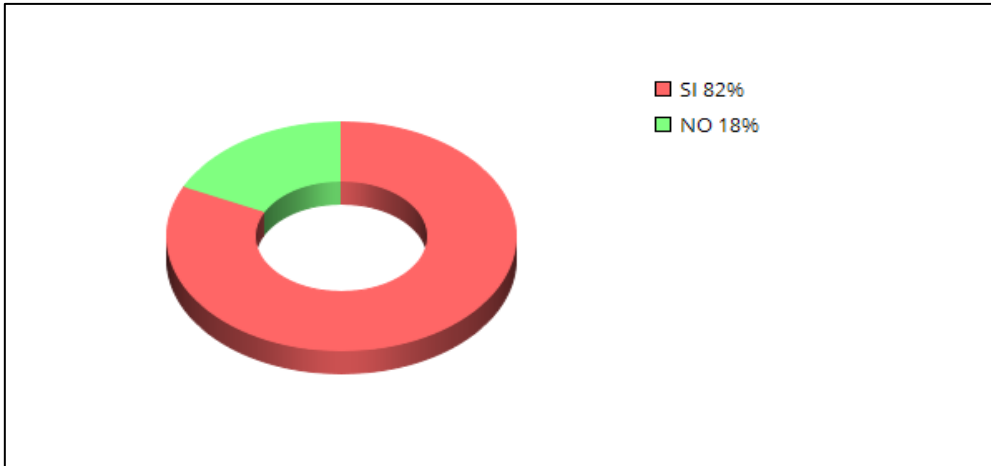


Gráfico 2: Representación porcentual Ítems 2.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, un **82%** de los encuestados estuvo de acuerdo en que el sector presenta mala planificación urbana y el **18%** dijo que si se encuentra ordenado.

3. ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto vialidad?

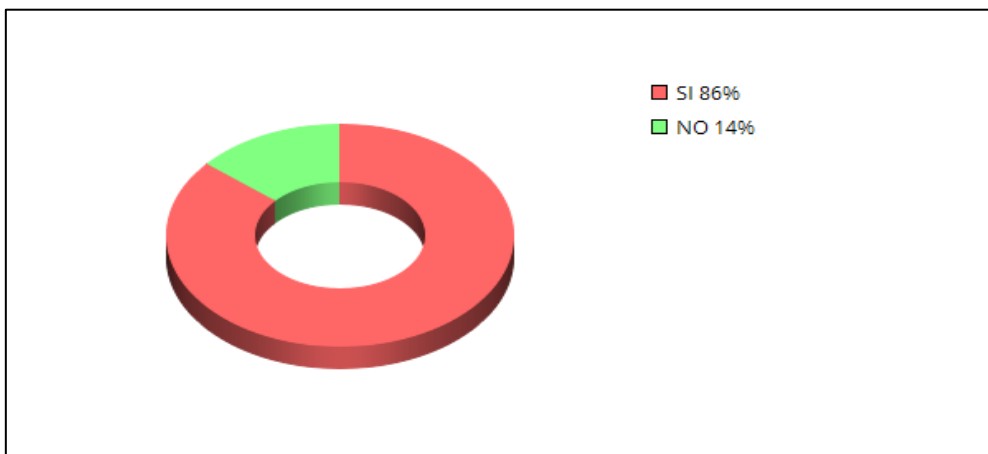


Gráfico 3: Representación porcentual Ítems 3.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, un **86%** de los encuestados estuvo de acuerdo en que el sector tiene desorden vial y el **14%** dijo que no existe desorden vial.

4. ¿Le gustaría que el pueblo de Cumaragua fuese intervenido para su mejora?

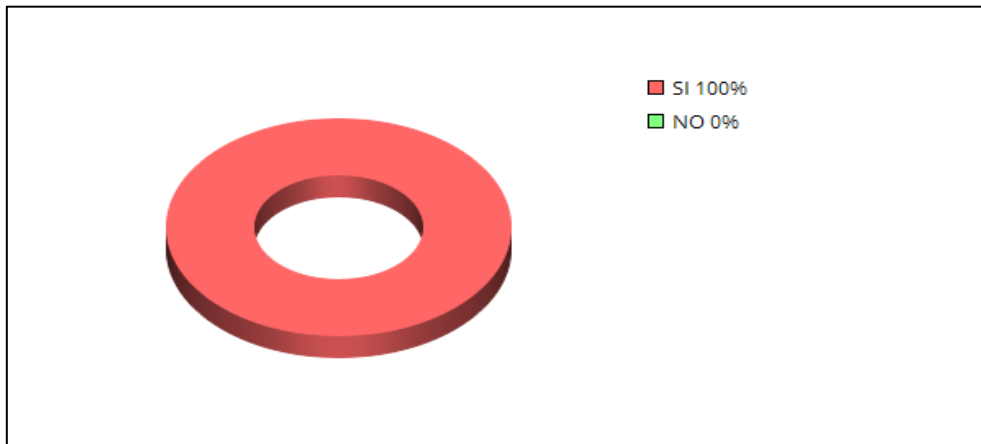


Gráfico 4: Representación porcentual Ítems 4.

Interpretación En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, el **100%** dice que si le gustaría que el pueblo fuese intervenido, el **0%** dice que no. Lo cual indica un gran deseo de parte de la población en el municipio que se intervenga el sector de manera inmediata.

5. ¿Considera que el Municipio cuenta con suficientes lugares de esparcimiento?

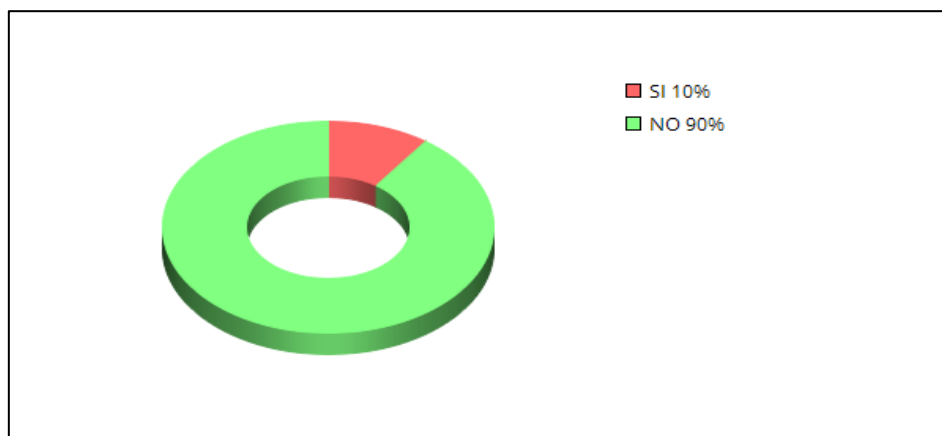


Gráfico 5: Representación porcentual Ítems 5.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, el **90%** dice que no cuentan con suficientes lugares de esparcimiento, el **10%** dice que sí.

6. ¿Toma vacaciones con frecuencia en otros estados?

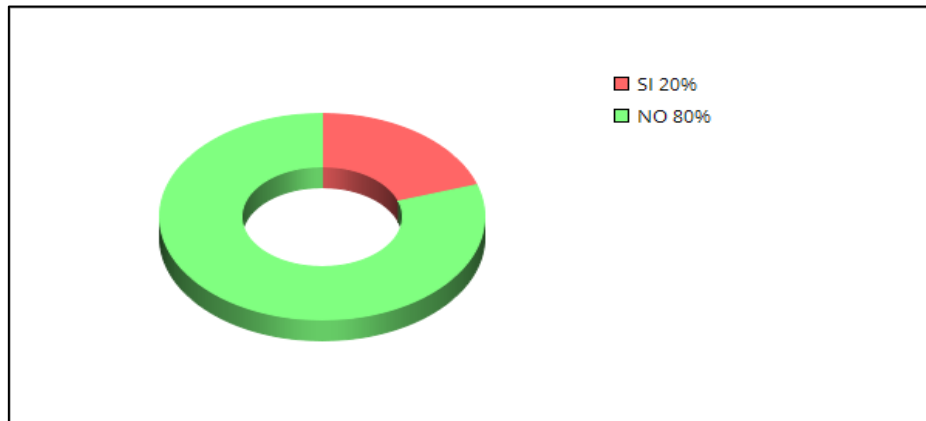


Gráfico 6: Representación porcentual Ítems 6.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, el **80%** de la población afirman que no toman vacaciones en otros estados y el otro **20%** frecuenta tomar vacaciones en otros estados, determinando que el turismo en el Estado Falcón es muy habitual.

7. ¿Considera usted que el pueblo de Cumaragua es turístico?

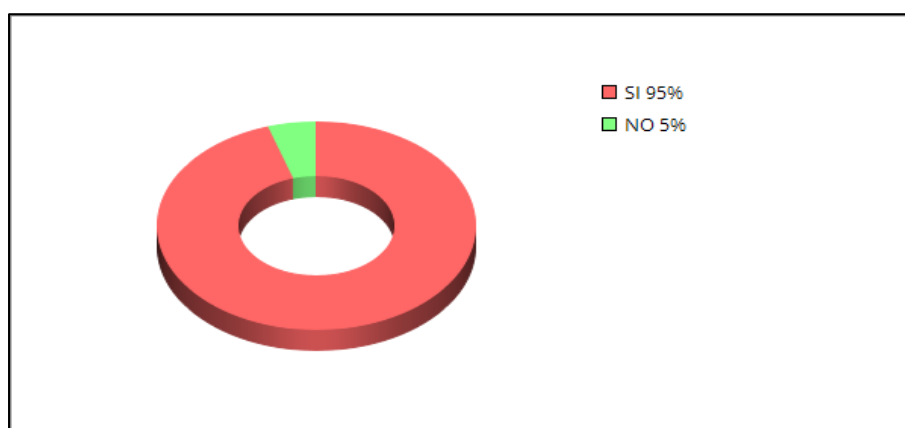


Gráfico 7: Representación porcentual Ítems 7.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, un **95%** afirma que es pueblo de Cumaragua es turístico y el otro **5%** dice no.

8. ¿Existen suficientes restaurantes donde consumir comida de calidad en el sector?

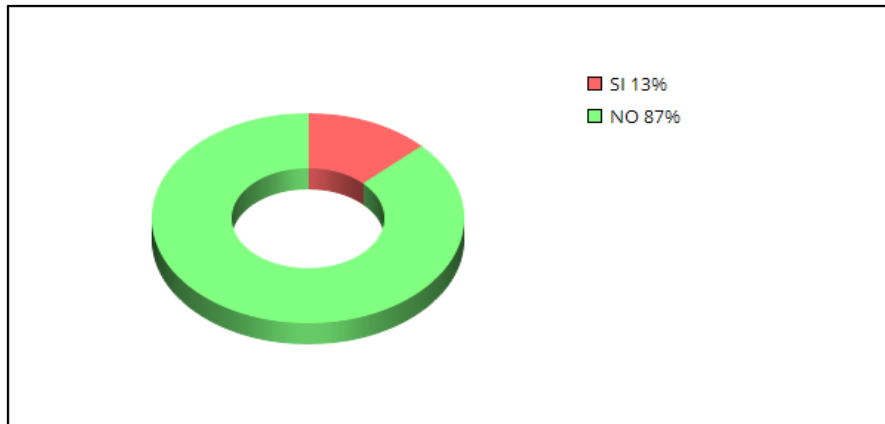


Gráfico 8: Representación porcentual Ítems 8.

Interpretación: el **87%** dice que no existen suficientes restaurantes donde consumir comida de calidad, mientras que el otro **13%** dice que sí. Lo cual indica la ausencia de este tipo de equipamiento en el sector que suministre un buen servicio tanto a la población como a los visitantes.

9. ¿Conoce usted que es un Centro Gastronomico?

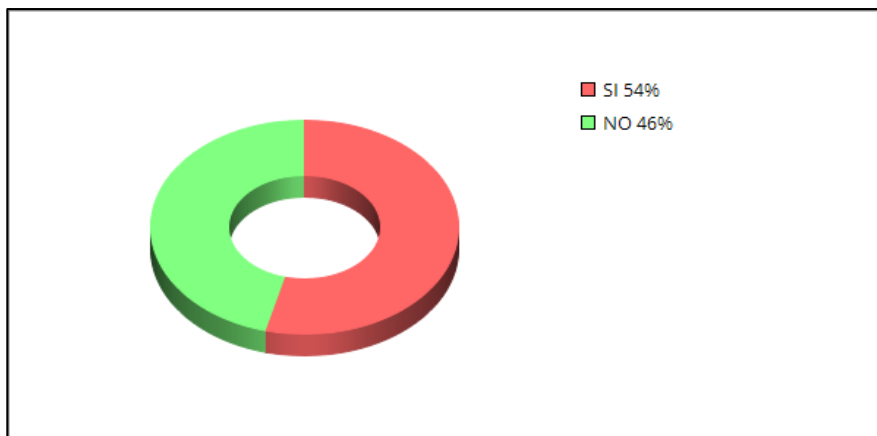


Gráfico 9: Representación porcentual Ítems 9.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, un **54%** dice que es un Centro Gastronómico, el otro **46%** dice que no conoce lo que es.

10. ¿Esta usted de acuerdo con la construcción de un Centro Gastronómico en el pueblo de Cumaragua?

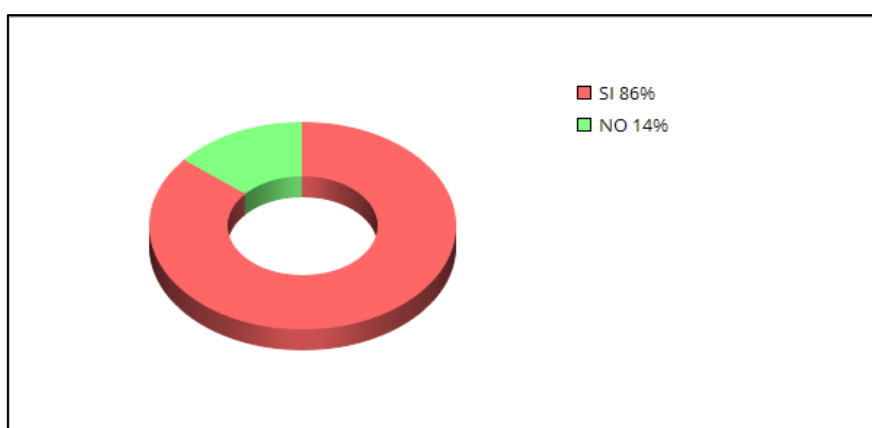


Gráfico 10: representación porcentual Ítems 10.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio Falcon, un **86%** dice que está de acuerdo con la construcción de un Centro Gastronómico en el pueblo de Cumaragua, el otro **14%** dice no estar de acuerdo.

3.4.2 Análisis de Resultados

En una investigación del tipo y diseño de la presente, para realizar el análisis de datos obtenidos, es imprescindible la aplicación de herramientas estadísticas, en este caso Tamayo y Tamayo (1991) señalan que “a través de las estadísticas se procesan los datos obtenidos para describir, organizar, analizar e interpretar de forma apropiada los resultados” (p.57). El análisis permite mejorar la base para futuras investigaciones, además de eliminar errores en los datos, evaluando la factibilidad de su desarrollo.

Los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a la muestra seleccionada, arroja como conclusión que la mayoría de las personas encuestadas vive en el sector, pero también hay un porcentaje considerable de personas visitantes o turísticas, esto es debido

a las casas coloniales que se encuentran en la zona y el comercio que los habitantes han establecido, trayendo como consecuencia un nivel medio de personas trasladándose en la zona.

Así mismo, en cada una de las encuestas realizadas se observa una tendencia hacia el mejoramiento del sector de Cumaragua, desde el punto de vista social y cultural queriendo lograr con esto ser pionera en la construcción de este tipo de Centro Gastronómico; además será una alternativa muy importante para incrementar la oferta de empleos y el desarrollo de escuelas especialistas en comidas nacionales e internacionales para el turismo y recreación, tanto culturalmente a nivel nacional e internacional que resultará llamativo para las personas interesadas en el área.

3.5 Fases de la Investigación

El autor Hernández Sampieri (1997), plantea en su libro *Metodología de la Investigación* lo siguiente: “El diseño señala al investigador lo que debe hacer para alcanzar sus objetivos de estudio, contestar interrogantes que se ha planteado y analizar la certeza de la(s) hipótesis formuladas en un contexto particular”. Por lo tanto, el presente trabajo de investigación está dividido en las siguientes fases que ayudaran a su realización:

Fase I: Diagnostico.

Esta fase tiene como objetivo el obtener conocimientos que nos permitan realizar cambios orientados a resolver los problemas o cubrir necesidades que hayamos detectado en una comunidad. Todo diagnóstico es un proceso de análisis y síntesis de una realidad social, de un problema o necesidad detectada. Debe de realizar una descripción de los distintos componentes de esa realidad social, además de determinar el nexo de unión entre los distintos elementos del problema.

Fase II: Definición de la propuesta urbana e identificación del área donde se implantará la edificación a desarrollar.

Se desarrolló una propuesta urbana que se adapte de manera eficiente a las condiciones actuales y futuras del sector. Una vez definido esto, se procede a identificar el área donde se implantará la edificación a desarrollar. Con la finalidad de establecer los

parámetros a seguir para la evolución del proyecto, límites de altura, retiros, porcentajes de ubicación y construcción, entre otros. En esta fase se hará una búsqueda de información referente al planteamiento del problema realizando un análisis espacial definiendo sus principales características urbanas y físicas, para identificar las potencialidades y debilidades que presenta el municipio Falcon.

Fase III: Planteamiento de la Propuesta Urbana.

Para esta fase se tomarán en cuenta las variables urbanas y de zonificación, así como las normas venezolanas existentes para la elaboración de una propuesta viable que satisfaga las necesidades de la población en el reordenamiento urbano de la urbanización Bahía Caribana, mediante el diseño de bocetos y propuestas volumétricas que se vayan perfeccionando hasta obtener los resultados deseados.

Fase IV: Concepto Generador.

En esta etapa se comenzó a concebir el proyecto. Es aquí donde se definieron formas, orientaciones, volumetrías y espacios que fueron propuestos en el proyecto. Se especifican los criterios de diseño, a medida que se desarrolló el proyecto, se fue puliendo poco a poco. Esta fase resulta inmensamente importante para la investigación, pues define en bruto a la edificación y establece el punto de partida del proceso de diseño de la misma.

Fase V: Anteproyecto.

Durante esta fase se presentarán los resultados de toda la información recolectada, demostrando cual será la solución que se dio para resolver la problemática planteada. En esta etapa se aprobará el uso, la ubicación, la implantación, el programa de áreas y la propuesta volumétrica de la edificación planteada en el sector de Cumaragua, para luego desarrollar cada uno de los espacios internos de la misma, la disposición del mobiliario, ubicación de las puertas, ventanas y texturas de piso. Finalmente se diseñarán las fachadas de acuerdo a la propuesta planteada y se realizarán renders en foto realismo para la apreciación de la edificación con el contexto inmediato y la escala humana.

3.6 Recursos

Luego del desarrollo de la investigación realizada, previamente teórica y metodológicamente en respuesta de los objetivos planteados; se realiza una lista específica con costos aproximados de los aspectos administrativos, refiriéndose a los recursos involucrados en la misma y por ende es necesario resaltar los requerimientos desde el punto de vista de los recursos humanos, institucionales, el presupuesto estimado del gasto de materiales y el cronograma de las actividades propuestas a desarrollar. Por consiguiente, definimos los recursos como los elementos imprescindibles para la ejecución de dicha investigación.

Humanos:

Los recursos humanos a utilizar han de estar enmarcadas en el personal que ha resultado fuente de información, observación y evaluación del proceso del proyecto, así como también las personas que han brindado sus asesorías externas en relación a técnicas y especificaciones que han sido necesarias para el desarrollo de la investigación. Entre los recursos humanos utilizados se encuentran:

El tutor académico, el arquitecto Orlando Ramírez.

El tutor metodológico, el ingeniero José Sírica.

Arquitectos asesores de la UJAP.

Ingenieros asesores de la UJAP.

Facilitadores de información.

Familiares del autor.

Los transeúntes del Municipio Falcon.

Recursos Institucionales

Son todos aquellos organismos e instituciones que han de aportar información referente a la investigación y los cuales continuaran siendo fuente de información constante. Entre los recursos de institucionales utilizados se encuentran:

La Universidad José Antonio Páez (UJAP).

La Universidad Santiago Mariño

La alcaldía del municipio Falcon.

Centro de estudios de artes culinarias Le Gourmet.

Instituto Culinario de Caracas.

Materiales

Son todos aquellos objetos utilizados y los cuales seguirán siendo sustento de apoyo y manejo en la continuación del proyecto de investigación, además del financiamiento requerido para la elaboración del mismo. Entre los recursos materiales utilizados se encuentran:

Un computador con Software como: AutoCAD, Word Office y Corel Draw.

Papelería para dibujo e impresión.

Planos del Municipio Falcon.


Documentación a través de gacetas y libros.

Vehículo de transporte hacia todas las áreas de estudio.

Tiempo

Se creó un cronograma de actividades en el cual se pudieron apreciar las observaciones y avances del proyecto tanto del Boulevard de playa como del proyecto individual de un Complejo Gastronómico, y de esta manera se pudo indicar el tiempo que se tomó para realizarlo, durante un tiempo de desarrollo de 8 meses, donde se realizaron las actividades indicadas en el siguiente cuadro:

4.4.1 Cuadro III. Diagrama de Gantt

	REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA																
	TIEMPO																
	Junio 2018		Julio 2019				Agosto 2019				Septiembre 2019				Octubre 2019		TOTAL
S1	S2	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2		
FASE I: Diagnostico																	3
FASE II: Definición de la propuesta urbana e identificación del área de implantación																	3
FASE III: Recolección de datos relacionados con la edificación																	3
FASE IV: Concepto generador																	3
FASE V: Anteproyecto																	4
TOTAL																	16

CAPITULO IV

LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

4.1 El Sitio Urbano (Análisis del Marco Urbano, elaborado en dIX)

En Venezuela, el Estado Falcon se encuentra ubicado en la Región Centroccidental: limita al norte con el golfo de Venezuela, el mar Caribe (océano Atlántico) y el grupo sotavento de las Antillas Neerlandesas (Aruba, Curazao y Bonaire), al este con el golfo Triste (mar Caribe), al sur con Yaracuy y Lara, y al oeste con Zulia.



Figura 6: Ubicación del sitio urbano: https://es.wikipedia.org/wiki/Estado_Falcón

El Municipio Falcón forma junto con los demás municipios que están a su alrededor el Área Metropolitana de la ciudad de Cumaragua, la cual es la propuesta de unas de las mayores evoluciones demográficas en los últimos años (Ver figura 7)



Figura 7: Ubicación del Municipio Falcon. Fuente:
[https://es.wikipedia.org/wiki/Municipio_Falcón_\(Falcón\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Municipio_Falcón_(Falcón))

Ubicación

El Municipio Falcón es uno de los 25 municipios que integran el Estado Falcón, Venezuela dentro de él está el cabo San Román, punto más septentrional del territorio continental de Venezuela. Se encuentra ubicado al noreste de la Península de Paraguaná, ocupa un área de 1.577 km² y tiene una población de 54.230 habitantes (censo 2013). Su capital es Pueblo Nuevo.

Localización

El área de estudio de nuevo desarrollo urbano se encuentra ubicada en la zona norte del Municipio Falcon, dicha propuesta fue desarrollada a las orillas de la costa de todo el municipio, la intervención urbana en estudio esta comprendido desde la entrada al municipio hasta el final de la península.



Figura 8: Localización del área de reordenamiento urbano en estudio. Fuente: Google Maps

Población

El Municipio Falcon cuenta con una población estimada, según el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), de 54.230 habitantes (censo 2013), Lo cual lo convierte en uno de los Municipios menos habitados del estado Falcon.

Clima

La variación en la geología que presenta el municipio hace que el clima varíe dependiendo de la altitud en la que se encuentre ubicado.

El clima que predomina en el municipio Iribarren es clima cálido, con una temperatura anual promedio de entre 32° y una precipitación de 800 a 1200 mm anuales. Los índices de precipitación varían a lo largo del año.

Hidrología

La vegetación es tan variada como su relieve y clima, aunque en casi todo el territorio predomine la vegetación xerófila representada por cujíes, tunas, espinares y cardonales. Al sur la variedad va de matorrales y arbustos hasta bosques siempre verdes y zonas montañosas.

Vialidad

Buena parte de la vialidad existente en nuestro país data de décadas atrás. Aunque cada año se venden en el país decenas de miles de carros nuevos, este aumento en el flujo no es correspondido con aumento en el número de calles o autopistas.

Los más de 980.000 visitantes que se espera ingresen a la Península de Paraguaná cuentan con 22 nuevos kilómetros para transitar por el circuito vial turístico de esta zona del estado Falcón. A partir de esta nueva vialidad se desarrollaron son entradas para ingresar a la ciudad de Cumaragua, en donde a partir de ellas el usuario se puede esparcir a los largo de la ciudad por medio del pulmón verde y el concepto de macro manzanas que se implementó en el diseño urbanístico.

Transporte

En el nuevo desarrollo urbano de la ciudad de Cumaragua se implementaron diferentes tipos de transporte a lo largo de toda la ciudad ya que se planteo que esta fuera una ciudad semi-vehicular. Se implemento un transvitren que viaja alrededor de todo el pulmón verde central que se encuentra en la ciudad, además se diseñaron diferentes vías de servicio alternar para los diferentes equipamientos en donde el vehículo de servicio pueda descargar los suministros a determinadas horas del día. La implementación de ciclovías y estaciones de carros eléctricos fueron una estrategia para que el usuario dejara a un lado el vehículo cotidiano y tomara su fase peatonal.

Zonificación

Según los usos dados por la Alcaldía que proporciona la Ordenanza de Zonificación del municipio Falcon, se estudió la restructuración de los diversos usos, ya que los existentes en el Municipio no respondían la problemática que presentaba la zona, todo esto con el fin de organizar la ciudad en el ámbito urbano, tomando en cuenta que la distribución de los usos no favorecía a dicha organización, ya que se encuentran ligadas sin límites algunos.

4.2 El Plan Urbano: (Propuesta del Plan Urbano, elaborado en Dlx)

Tras el estudio del Sector en la actualidad y el diagnóstico del mismo, se procede a plantear un Proyecto Urbano que pueda explotar de forma beneficiosa además de sustentable las determinantes naturales y urbanas que posee, con el propósito de solventar las problemáticas existentes, de crear una ciudad que pueda mejorar la vida de sus habitantes y que, no conforme con eso, pueda brindar al país una imagen de sustentabilidad en pro de su desarrollo.

4.3 La Propuesta Arquitectónica

Cumaragua es una zona con mucho potencial que no ha sido explotado en su máximo nivel, posee poco crecimiento poblacional en el municipio, lo cual es un factor de importancia e indicador de la realización de nuevas propuestas o reordenamiento de lo existente, para la mejor calidad de vida en el presente y pensando en los años que se aproximan, de esta manera reavivar e incentivar las actividades económicas que dan vida a la localidad; la intervención de nuevos espacios urbanos sociales para sus habitantes y centro culturales que den aprovechamiento al potencial de la ciudad.

Es por esta razón que el proyecto está enfocado en ser un aporte comercial, fuente de oportunidades para sus habitantes y a su vez, centro de esparcimiento para la recreación del usuario, manteniendo la vitalidad que en la zona se pretende generar, gracias a su ubicación como parte del boulevard peatonal propuesto en el pueblo de Santa Rosa. En dicho proyecto se encuentran diversas actividades para el disfrute del larense, desde el consumo y conocimiento de nuevas culturas a través de la gastronomía como el aprendizaje del arte de la cocina en sus servicios como escuela; cumpliendo con las necesidades de la población y pensando en el bienestar de los mismos.

4.3.2 El Usuario

Usuario trabajador dentro de la edificación: Es aquel personal que se mantiene activo en las horas correspondientes a la jornada laboral, prestando su servicio al usuario para que disfrute de las instalaciones, sea consumidor o espectador de las actividades que

en ella se realicen. En ellos se encuentran vendedores, personal de mantenimiento tanto de los restaurantes y como de la escuela, mesoneros, vigilantes, chef, profesores y demás conoedores del área pertinente.

Usuario que recibe el servicio que presta la edificación: Es el usuario que necesita de los servicios de la edificación, en esta oportunidad los del centro gastronómico, siendo todos aquellos individuos que habiten en el municipio Iribarren o se encuentren de visitan en él, contando con niños, estudiantes, adultos, profesionales, personas de tercera edad y discapacitados. Contando con una capacidad de 1000 usuarios aproximadamente, tomando en cuenta aquellas áreas de accesibilidad para los mismos.

Usuarios del sector que se encuentran en las adyacencias: Son aquellos usuarios que se encuentran en las cercanías del centro gastronómico, laboran en otras edificaciones, educativas, recreativas y de interés públicos aportando beneficios a la ciudad, de esta manera el individuo cuenta con distintas opciones para el desarrollo de la educación que estas edificaciones presentan y pueden ser utilizadas además para el disfrute del mismo.

Usuarios de transición: Aquel individuo que va de paso, también conocido como turista, y solo está por una temporada disfrutando del servicio que el centro gastronómico tiene para ofrecer; dentro de las distintas actividades que se realizan en el recinto, puede optar por la opción de conocer los diferentes tipos de gastronomía que en él se exponen, además de las actividades en la escuela del centro y a su vez el disfrute de la plaza central, como medio de esparcimiento del lugar.

4.3.3 El Sitio y su Contexto Inmediato (El lote y sus determinantes Naturales y Urbanas)

La parcela del centro gastronómico está compuesta por una parcela, cuenta con área comercial y educativa, en el planteamiento propuesto dentro del reordenamiento urbano; consta con un total de 10.500m², delimitado por el Norte con la calle principal, por el Sur con la Salina de Cumaraga, por el Oeste con el pulmón verde y por el Este con el Hotel Dulce Paraíso.

Usos

Existen diferentes tipos de usos alrededor de la parcela, que juegan un papel importante para la selección de áreas dentro del desarrollo del centro gastronómico y escuela de artes culinarias, que dan paso al dinamismo e interacción del usuario con el entorno, supliendo las necesidades en un mismo lugar, sin tener que trasladarse al extremo sur de la ciudad.

En la parcela seleccionada para el centro gastronómico de la propuesta arquitectónica, se encuentran dos tipos de uso, destinados al disfrute del usuario, en los primeros tres niveles contamos con el área pública comercial de la edificación y el área semi-pública destinada al uso educativo del recinto.

Topografía

La topografía del terreno se caracteriza por ser totalmente plana debido a la cercanía con la Salina de Cumaragua.

Orientación y Vientos

La orientación del terreno es en sentido Norte-sur, por lo que la incidencia solar que ocurre de este a oeste afectaría a las fachadas más largas del complejo. Asimismo, debido a la ubicación del lote dentro del urbanismo los vientos alisios provenientes del nor-este corre a lo largo del terreno; lo que asegura un flujo constante de brisa a lo largo de todas las edificaciones.

Vías de acceso

El centro gastronómico posee diversos accesos al recinto, abiertos al público tanto peatonal como vehicular, así como también existe accesos restringidos, destinados exclusivamente a la zona de carga y descarga y a los empleados de la edificación.

Servicios públicos

La localidad desarrolla la actividad económica y social a través de los servicios públicos, actualmente la zona no cuenta con las condiciones de servicio adecuadas para

su funcionamiento. Los principales como la luz, el agua, teléfono están presentes, pero necesitan ser mejorados para el desempeño de la edificación, sin embargo, los habitantes del sector están adaptados a las condiciones precarias del mismo.

Variables de uso

Actualmente en el municipio, no existe un PDUL donde se rijan los usos específicos de cada zona, solo cuenta con un plano de la edificación, el cual fue modificado dentro de la propuesta de reordenamiento urbano adaptado al mejoramiento de las zonas. Ubicando el centro gastronómico dentro de la zona residencial-comercial, optando por la ampliación de la acera, de 2m, que colinda con el terreno de estudio.

4.3.4 Programa de Áreas

A través del programa de área podemos conocer la diversidad de espacios que se presentan en la edificación, por medio del cual circularan los usuarios para el recorrido del lugar, dicho programa nos permite ubicarnos de manera eficaz dentro del recinto. El centro gastronómico cuenta con cinco niveles, divididas en diversas áreas para el acceso de los distintos usuarios del sitio:

CENTRO GASTRONOMICO					
ZONA	SUB-AMBIENTE	CAN TIDA D	AREA UNIDAD	POR	AREA TOTAL
ZONA ADMINISTRATIVA		1	20.00		20.00
	HALL	1	20.00	20.00	
	Oficina de atención para alumnos	1	15.00	15.00	
	SS.HH públicos para damas y caballeros	2	12.00	24.00	51.00
	SS.HH para discapacitados	2	4.00	8.00	
	Mostrador de recepción e información	1	8.00	8.00	
	Secretaria Académica	1	12.00	12.00	
	Dirección Académica	1	19.00	19.00	75.00
	Sala de reuniones	2	32.00	64.00	
Sanitarios Personal	2	4.00	4.00		
					126.00
ZONA DE SERVICIOS ACADEMICOS	Taller de Cocina	14	55.00	770.00	
	Aulas Teóricas	8	55.00	440.00	
	Laboratorio de Bromatología	3	55.00	165.00	
	Aulas Bar	4	55.00	220.00	2260.00

Taller de Mozos	3	55.00	165.00	
Taller de Panadería	5	55.00	275.00	
Taller de Pastelería	3	75.00	225.00	
SS.HH públicos para damas y caballeros	3	12.00	36.00	
SS.HH para discapacitados	1	4.00	4.00	40.00
Sala de fiestas, reuniones y banquetes	1	150.00	150.00	
Deposito para sala de fiestas y banquetes	1	25.00	25.00	195.00
Vestíbulo para sala de fiesta, reuniones y banquetes	1	20.00	20.00	
Sanitarios para damas y caballeros	2	12.00	24.00	24.00
Administración	1	20.00	20.00	
Secretaria	1	10.00	10.00	50.00
Recepción	1	20.00	20.00	
				2569.00
Ingreso de servicio peatonal y vehicular	1	10.00	10.00	
Patio de Maniobras	1	100.00	100.00	
Caseta de Vigilancia	1	6.00	6.00	116.00
Vestuario y Sanitarios personal	2	15.00	30.00	
Estar de Empleados	1	35.00	35.00	

SERVICIOS GENERALES	Mantenimiento y reparación	1	30.00	30.00	
	Almacén General	1	50.00	50.00	
	Depósito de basura hermético	1	6.00	6.00	180.00
	Depósito de limpieza	1	6.00	6.00	
	Sala de monitoreo	1	15.00	15.00	
	Ascensores de servicio-montacargas	2	4.00	8.00	
	Almacén de abarrotes	1	25.00	25.00	
	Almacén de Carnes	1	25.00	25.00	
	Almacén de frutas y verduras	1	25.00	25.00	
	Almacén de menaje	1	25.00	25.00	150.00
	Almacén de lácteos	1	25.00	25.00	
	Almacén de Pescados y mariscos	1	25.00	25.00	
	Grupo electrógeno	1	10.00	10.00	
	Sub-estacion eléctrica	1	25.00	25.00	
	Cisternas y bombas	1	10.00	10.00	55.00
	Equipo de aire acondicionado	1	10.00	10.00	
	Estacionamiento publico	50	12.50	625.00	
	Estacionamientos discapacitados	5	19.00	95.00	1045.00
	Estacionamiento personal	10	12.50	125.00	
	Maniobras	1	200.00	200.00	

4.3.5 Esquema de Relaciones,

Es utilizado para determinar la interacción de los espacios dentro de la edificación para el mejor entendimiento de su funcionamiento, dando a conocer las áreas públicas y privadas y cuáles de ellas pueden tener comunicación para el mejor flujo peatonal del lugar. El centro gastronómico se divide en cinco niveles, los primeros tres destinados al área comercial y educativo y los últimos tres destinados a estacionamiento.

A través de manchas o figuras puras como en este caso, círculos y óvalos, podemos observar a simple vista los accesos, sitios de interés, áreas de esparcimiento donde el usuario hará vida dentro del establecimiento, notando la distribución del mismo por medio del esquema básico del centro gastronómico.

Concepto Generador

Para comenzar el diseño de un proyecto es necesario que surja de una idea principal, en este caso es llamado concepto generador, donde este nos permite el desarrollo del mismo tomando en consideración distintos factores que permitirán que el proyecto se conforme de acuerdo a su entorno, presentando una arquitectura con identidad propia y aportando una nueva imagen a la ciudad.

Memoria Descriptiva

Esta memoria descriptiva expone de manera visible, una solución terminante que se concluyó para el Diseño del Centro Gastronómico, mostrando las características pertinentes a la arquitectura de la edificación, tales como: relación de áreas, tipos de estructura, materiales, entre otras. El fin de la propuesta es mejorar el comercio y la educación a nivel gastronómico en la localidad de Santa Rosa, ya que es importante explotar el potencial de la ciudad e incrementar la economía de la población, y a su vez

evitar los problemas que surgen por el desorden urbano existente en la actualidad, lo que no abastece de manera uniforme a la comunidad.

Como intención principal, la edificación pretende reunir diversos locales comerciales y restaurantes que conformen en una variedad de gastronomía internacional, de manera beneficiosa para el usuario, pudiendo encontrar todo en un solo sitio, además de brindarle oportunidades de trabajo a los habitantes de la zona. Las áreas de esparcimiento de interacción son otra de las actividades que ofrece el Centro Gastronómico para el disfrute del mismo.

Topografía

Es la superficie de la tierra mostrando el relieve del mismo, convirtiéndose en un factor importante que debe ser considerado en el desarrollo del proyecto para tomar en cuenta los niveles que se plantearan en el mismo, en este caso en el centro gastronómico.

La diferencia de cotas es de 3 m entre cada una, la altura mayor cuenta con 18m desde el nivel de la calle, elevando el edificio a 18m para crear el nivel del estacionamiento con una altura justa y cómoda para su funcionamiento. El corte del terreno permite observar el desnivel que posee con las cotas pertinentes, estableciendo la mejor manera de adaptarla en la implantación del proyecto, considerando el nivel de la calle para facilitar el acceso del usuario, tanto habitante del Municipio como turista de la localidad, en el momento de acceder a la edificación.

Proyecto de arquitectura

El desarrollo de la edificación propuesta está conformado por diversas áreas conectadas mediante circulaciones verticales, donde se desenvuelven ciertas actividades con relación entre el usuario y los servicios ofrecidos, tanto a nivel comercial como educativo. Las áreas públicas cuentan con espacios comerciales abarcando el nivel de la plaza gastronómico de la edificación con los diferentes restaurantes que presenta la infraestructura.

Las áreas semi públicas están compuestas por los niveles educativos que prestan el servicio para las personas interesadas en cursar la materia con respecto al arte de la cocina; y por último se ubican dentro del área privada, los servicios generales que abastecen el

centro en función, como lo son el área de carga y descarga, departamento de seguridad, área de descanso de empleados, depósitos de basura y limpieza, cuarto de máquinas, mantenimiento y almacenes.

Esquema de Funcionamiento

El centro gastronómico y escuela de artes culinarias cuenta con un conjunto de volúmenes independientes relacionados entre sí por medio de pasillos que permiten su recorrido, formando un patio central que da lugar a la plaza como centro de esparcimiento del recinto, cuando con distintos usos, como el comercial y el educativo, donde interactúa el usuario visitante, gran variedad de restaurantes en los primeros niveles y locales comerciales, siguiendo el recorrido de interés, en los niveles siguientes de cada piso se encuentra el área educacional de gastronomía destinada a los habitantes del municipio y del interior del país.

En Planta Baja, que es el nivel que cuenta con el acceso principal peatonal, posee concepto de planta abierta, en donde en el extremo izquierdo se encuentra la administración, locales comerciales, biblioteca y servicios de la escuela de artes culinarias. Mientras en el otro extremo se encuentran restaurantes gastronómicos con su área de mesas y el núcleo de servicios de cada uno de estos.

En el nivel I, contiene en el área del centro gastronómico, una serie de restaurantes y locales comerciales, y a su vez un núcleo de servicios públicos como sanitarios y una circulación vertical que comienza en Planta Baja hasta el nivel 2. En el área de la escuela se encuentran todos los talleres de cocina, sanitarios y un área de almacenes refrigerados destinado para el almacenamiento de la comida. Estas dos áreas se conectan mediante un puente en el cual se encuentra área de mesas y pequeños bares para el consumo del usuario.

En el nivel II se encuentra el paseo gastronómico que cuenta con diferentes puestos de comida o atención al cliente a lo largo de toda la planta. Cuenta con núcleos de circulación en cada extremo y sanitarios.

Materiales y acabados

La edificación cuenta con una variedad de materiales que le dan carácter y estilizan el centro gastronómico, desde protección solar en las fachadas hasta el material utilizado para el diseño de la textura en las áreas de esparcimiento público. Se seleccionó porcelanato esmaltado para el acabado de piso dentro de las áreas de permanencia, a su vez para las áreas de circulación y de esparcimiento el material es el mismo considerando este último con un acabado mate, para diferenciar las áreas una de otras, en la plaza de acceso y la central se escogió concreto texturizado.

Materiales y acabados

La edificación cuenta con una variedad de materiales que le dan carácter y estilizan el centro gastronómico, desde protección solar en las fachadas hasta el material utilizado para el diseño de la textura en las áreas de esparcimiento público. Se seleccionó porcelanato esmaltado para el acabado de piso dentro de las áreas de permanencia, a su vez para las áreas de circulación y de esparcimiento el material es el mismo considerando este último con un acabado mate, para diferenciar las áreas una de otras, en la plaza de acceso y la central se escogió concreto texturizado.

Proyecto Estructura

Tipo de estructura

Para optimizar los costos de construcción, rapidez y sencillez en el momento de la construcción, el hormigón armado es una buena opción como tipo de estructura para trabajar ya que el costo de mantenimiento es relativamente bajo, no requiere de mano de obra muy calificada y su gran rigidez y masa evitan problemas de vibraciones en las estructuras creadas con este material; por esta razón, se escogió para el diseño estructural del centro gastronómico, además de ser uno de los más utilizados en edificaciones modernas, adoptando diversas formas arquitectónicas, sumado a esto es resistencia en altas temperaturas de fuego si se provee un adecuado recubrimiento al acero, lo que es conveniente dentro del diseño de cocinas en las instalaciones del proyecto.

Fundaciones

Son las partes de la estructura que cumplen la función de transmitir adecuadamente las cargas de la estructura al suelo, brindando a la misma un sistema de apoyo estable, cumpliendo doble función, estabilidad y resistencia. Se encuentran como parte de la infraestructura del proyecto como también los muros de contención con un grosor de 20 cm, ayudando a soportar el peso de la tierra y las columnas y vigas que forman parte de la superestructura de la edificación.

Losa de piso

La losa de piso de la edificación cuenta con 30cm de espesor de tipo nervada, compuesta por vigas ubicadas a modo de nervios que trabajan en conjunto para aportar rigidez, formadas por nervios de concreto con una separación entre sí de 50 cm aproximadamente, y un revestimiento de concreto de 5 cm; este tipo de losas es excelente para el aislamiento térmico y acústico, presenta bajo peso estructural, permitiendo disminuir considerablemente los costos en cuanto a estructuras, fundaciones y concreto.

Vigas de carga

Las vigas son elementos estructurales de sección transversal rectas y homogéneas, donde la longitud es mayor que su sección transversal, se encargan de transmitir el peso de la losa a las columnas y paredes; su altura dependerá de la luz o distancia entre ejes, tomando en cuenta el 10% de la longitud mayor.

CAPITULO V

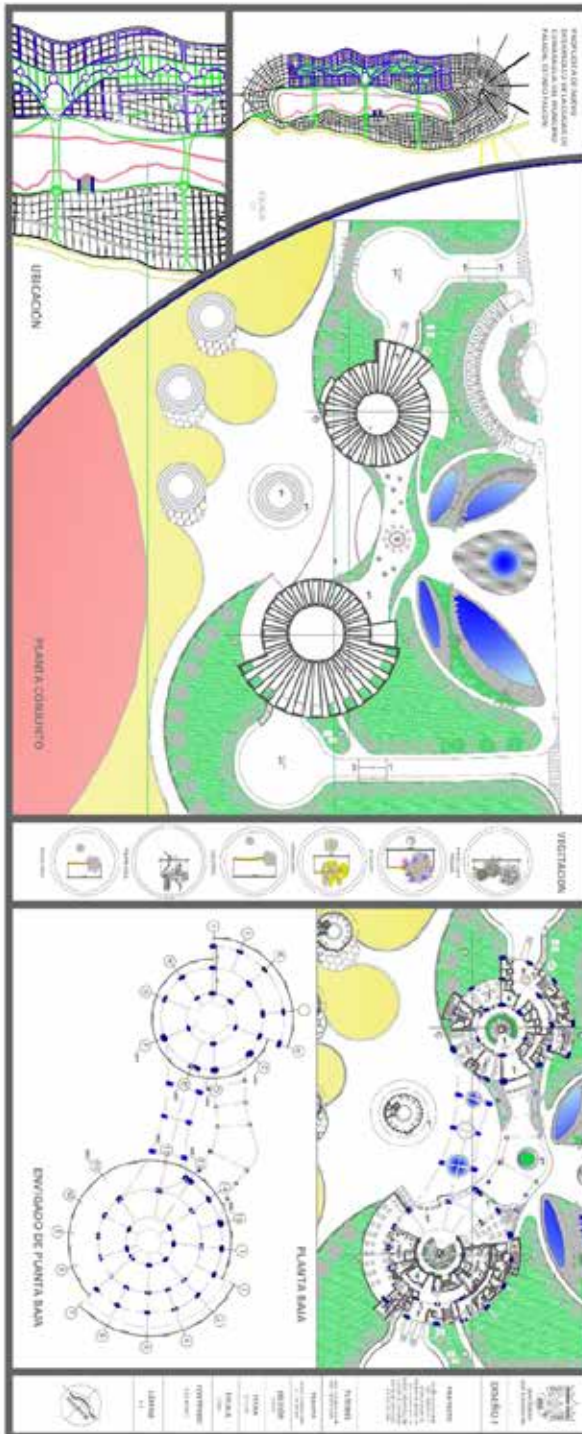
LA REPRESENTACION GRÁFICA

En este capítulo se presentan los planos que forman parte de todo el proceso de diseño del centro gastronómico y escuela de artes culinarias, con el fin de observar la arquitectura del mismo a nivel de detalles y mobiliarios que conforman cada espacio, y de esa manera otorgar al lector una visión más clara del proyecto, proporcionado a dimensiones reales en una escala comprensible para el mismo.

5.1 Listado de planos

- A-1 Planta Conjunto Ubicación
- A-2 Planta Baja
- A-3 Planta Nivel I
- A-4 Planta Nivel II
- A-5 Elevación Este
- A-6 Elevación Norte
- A-7 Elevación Oeste
- A-8 Elevación Sur
- A-9 Corte A-A'
- A-10 Corte B-B'
- A-11 Cortes C-C'

CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS



CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS

MATERIALES DE ACABADO



PANTALLA ALUMINIO BRUNO



PANTALLA ALUMINIO BRUNO



ALUMINIO



ALUMINIO



DISÑO X

PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS

TUTORES:

TECISTA:

FECHA:

ESCALA:

CONTENIDO:

LÁMINA:

REFERENCIAS

Impresas

- Arias, Fidas (2006). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*, 5° Edición, Caracas- Venezuela, Editorial Episteme.
- Balestrini, Mirian (2006). *Como se elabora el proyecto de investigación*, 7° Edición, Caracas, Venezuela, Editorial Consultores Asociados.
- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999)* Gaceta Oficial N5.908 Extraordinario, del 30 de diciembre de 1999.
- Giménez, José (2008). *El proceso de la investigación*, 2° Edición, Valencia – Venezuela, Editorial Cosmográfico
- Ley Orgánica del ambiente (2012)* Gaceta Oficial N31.004, Venezuela.
- Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio (1983)* Gaceta Oficial N 3.238 Extraordinario del 11 de agosto de 1983.
- Ley Orgánica para la Ordenación Urbanística (1987)* Gaceta Oficial N33.238 Extraordinario del 16 de diciembre de 1987.
- Neufert, Ernst (1995), *Arte de proyectar arquitectura*, 14° Edición, Barcelona – España, Editorial Gustavo Gili S.A.
- Normas Sanitarias (1988)* Proyecto, construcción, reparación, reforma y mantenimiento de edificaciones, Gaceta Oficial N4.044 Extraordinario del 8 de septiembre de 1988.
- Norma Venezolana COVENIN 2010-87 (2998)* Características de los Medios de Escape de Edificaciones según el tipo de ubicación, del 14 de octubre de 1998.
- Norma Venezolana (2004)*. Entorno Urbano y Edificaciones, accesibilidad para las personas (2004).
- Plazola, Alfredo (1998), *Enciclopedia de Arquitectura Plazola, Volumen 9*. México, Editorial: Plazola Editores.
- Tamayo y Tamayo, Mario (2004). *El proceso de la investigación científica: Incluye evaluación y administración de proyectos de investigación*, 4° Edición, México DF, Editorial Limusa.

Universidad Pedagógico Experimental Libertador (2005). *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*, 1° Reimpresión, Caracas – Venezuela, Editorial FEDUPEL

Electrónicas

Basulto, David (2009), Basque Culinary Center [Artículo en la web] Disponible en la página: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-34362/basque-culinarycenter-Vaumm>

Bernal, Margarita (2011), El condimentario de Margarita [Blog en la web] Disponible en la página: [http://www.elcondimentariodemargarita.com/2011/01/elrenacimiento-la-cocina hecha-arte/](http://www.elcondimentariodemargarita.com/2011/01/elrenacimiento-la-cocina- hecha-arte/)

Cabezas, Constanza (2013), Primer Lugar Concurso Centro Gastronómico y Cultural Bellavista [Artículo en la web] Disponible en la página: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Melendez, L (2010). Clasificación de los Restaurantes. [Artículo en PDF]. Disponible en la página: <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/>

Villegas A (2014). Gastronomía por Tipología. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.alianagastronomia.com/libros/cocina-creativa-o-de-autor/978-84-9839-469-6/>.